



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYE SOSLU FIRIN PATATES

450 gram patates
1/3 su bardağı doğranmış kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı doğranmış biberiye
2 yemek kaşığı un
1/3 su bardağı tavuk suyu
1 tutam deniz tuzu
1 tutam taze çekilmiş karabiber

Fırınınızı 165 dereceye getirin.

Fırına girebilecek bir tencerenin içine margarini ve soğanları 2-3 dakika kavurup dilimlediğiniz patatesleri ilave edin.

5 dakika kadar ocakta patatesleri pişirdikten sonra ateşten alın ve içine doğranmış biberiyeyi, tuzu ve karabiberi ilave edin.

Kapağını kapatıp patatesler yumuşayana kadar 18-20 dakika fırında pişirin.

Fırından alıp patatesleri içinden ayrı bir tabağa çıkartın.

Aynı tencerenin içine unu ve tavuk suyunu 3 dakika kadar sos kalınlaşana kadar pişirin.

Patateslerin üzerine döküp servis yapın.