



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ PATATESLER

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 2 Yemek Kaşığı

Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı

Biberiye 2 Yemek Kaşığı

Patates 5 Adet

Sarımsak 4 Diş

Patatesleri soyup küp küp doğrayıp derin bir kaseye alın. Üzerlerine zeytinyağı, tuz, biberiye ve rendelenmiş sarımsakları ilave edin ve hepsini harmanlayın. Daha sonra COOK Fırın poşetine baharatlanmış patatesleri doldurup ağzını bağlayın, bir iki yerine delik açın. 180 derece fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. İlk 15 dakikadan sonra poşetin tersini çevirmeyi unutmayın.

