



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBERİYELİ VE SARIMSAKLI PATATES

Biberiyeleri, saplarından ayırın, sarımsakları çok az ezin ve patatesleri soyun.

Patatesleri boyutlarına göre ikiye ya da dörde bölün.

Böldüğünüz patatesleri geniş bir tencereye yerleştirin.

Tuz ilave edin, soğuk su ekleyerek kaynatın.

Patatesleri 7-8 dakika kaynatıp suyunu süzün ve yağladığınız fırın tepsisine alın.

Tuz, karabiber ve üzerlerini kaplayacak kadar sızma zeytinyağı ekleyin. İyice karıştırın ve 180 derecelik fırında yarım saat pişirin.

Patatesleri fırından çıkarıp ayıklanmış biberiye ve sarımsakları gezdirip yeniden fırına yerleştirin.

15-20 dakika daha pişirip sıcak olarak servis edin.