



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOULANGERE

<https://www.hurriyetaile.com>

1,5 kg. Patates
125 gr. margarin
1 tutam tuz
5 çorba kaşığı maydanoz
350 gr. soğan
1 çay kaşığı taze karabiber
1 lt. et suyu

Kabukları soyulmuş patatesleri 2 mm kalınlığında dilimler halinde kesin. En güzel ve eşit büyüklükteki dilimleri üst taraf için ayırın. Fırınınızı 230 c'ye getirip ısıtın. Dilimlenmiş patatesleri piyaz doğranmış soğanlarla karıştırıp tuzlayın ve biberleyin. Dikdörtgen fırın tepsisini biraz yağlayın. Soğanlı patates dilimlerini kabin içine düzgünce kat kat dizin. Üstü için ayırdığınız dilimleri sıkıca yanyana bitişecek biçimde dizip üzerlerine et suyunu ve ardından eritilmiş margarini gezdirin. Tencereyi kapaksız olarak önceden 230 derecede ısıtılmış olan sıcak fırına sürerek patatesler hafifçe renk alıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırının ısısını 175 dereceye düşürün. Pişme sırasında düz durmaları için ara sıra patateslerin üzerlerine tencere kapağını ters çevirip bastırın. Kapta hiç et suyu kalmayınca kadar yaklaşık 1 saat daha pişirmeyi sürdürün. Fırından alın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpererek servis yapın.

