



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUJANJER PATATES

Patates 1,5 kg.
Soğan 350 gr.
Tuz
Taze karabiber
Margarin 125 gr.
Et suyu 1 lt.
Maydanoz 5 çorba kaşığı

Kabukları soyulmuş patatesleri 2 mm'lik 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. Borcam fırın tepsisini biraz margarin ile yağlayın. Soğanlı patates dilimlerini kabın içine düzgünce kat kat dizin. Üstü için ayırdığınız dilimleri sıkıca yanyana bitişecek biçimde dizip, üzerlerine et suyunu ve ardından eritilmiş margarinini gezdirin. Kabı sıcak fırına sürerek, yaklaşık 20 dakika patatesler hafifçe renk alıncaya kadar pişirin.

Fırının ısısını 175 C'ye düşürün. Pişme sırasında düz durmaları için arasıra patateslerin üzerlerine Borcam'ın uygun bir tencere kapağını ters çevirip bastırın. Kapta hiç et suyu kalmayıncaya kadar yaklaşık 1 saat daha pişirmeyi sürdürün. Fırından alın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

