



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN PATATES

İsteğe Bağlı Taze Patates
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Pul Biber
İsteğe Bağlı Köri
İsteğe Bağlı Sarımsak
İsteğe Bağlı Zeytinyağı

Patatesleri bir parmak kalınlığında elma dilimi şeklinde keselim. Çukur bir kabın içerisine köri, dövülmüş sarımsak, zeytinyağı, karabiber, pul biber, tuz ve arzu ettiğimiz diğer baharatları arzu ettiğimiz ölçüde koyup iyice karıştıralım. İçerisine patateslerimizi de ilave edelim. (Evde yaparken bu şekilde yaklaşık 20-30dk kadar bekletelim.) Daha sonra bir fırın tepsisine yağlı kâğıt serelim. Üzerine patatesleri itinalı bir şekilde dizelim. Önceden ısıttığımız 180 derecelik fırında, patateslerimiz kızarıncaya dek pişirelim.