



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ACI SOSLU PATATES

- 4 adet patates
- 1 çay bardağı çiğ krema
- Tuz, karabiber
- 2 çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle patatesleri iyice yıkayın ve ortadan ikiye bölün. Fırın tepsisine yerleştirip fırında 30 dakika kadar pişirin. Fırından alıp içlerini oyun, tereyağı ve çiğ kremayla karıştırıp tekrar oyduğunuz yere doldurun, 10 dakika pişmeleri için fırına verin. Bu arada hardal, salça ve nar ekşisini bir kabın içinde çirpın. Fırından aldığınız patateslerin üzerine birer kaşık yerleştirip sıcak olarak ikram edin. Çok güzel kumpir gibi bir patates elde edeceksiniz.