



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BAHARATLI PATATES

- 3 adet büyük boy patates
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 2 diş rendelenmiş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 dal biberiye
- 1 çay kaşığı karabiber

Bir kabin içerisinde tuz, kırmızı biber, sarımsak, kekik, taze biberiye, karabiber ve zeytinyağı alınır. Bütün malzemeler çırpıcıyla karıştırılır. Patatesler soyulur ve yıkanır. Elma dilimi şeklinde kesilir. Tepsiye pişirme kağıdı serilir ve hazırladığımız baharatlı karışım üzerine eklenir. Her yerine gelecek şekilde dağıtılır. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 30 dakika pişirilir.

