



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BAHARATLI PATATES

5 adet orta boy patates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı kekik
2 dal biberiye
2 diş rendelenmiş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
Servisi için:
4 dal taze kişniş

Patatesleri elma dilimi halinde kesin ve geniş bir karıştırma kabına aktarın.

Patates dilimlerini zeytinyağı, toz kırmızı biber, kekik, biberiye, rendelenmiş sarımsak ve tuz ile karıştırarak harmanlayın.

Tabanını yağlı kağıt ile kapladığınız fırın tepsisine baharatlı patatesleri yayın.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25- 30 dakika kızarana kadar fırından yükselen mis gibi kokuyu içinize çeke çeke bekleyin.

Taze kişnişleri incecik kıyın. Servis tabağına aldığınız baharatlı patateslerin üzerine serpiştirdikten sonra ılık olarak servis edin.

Not: Patatesleri fırın tepsisine tek kat olacak şekilde dizmeye özen gösterin. Aksi takdirde bazıları çıtır bazıları yumuşak kalacaktır.

