



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA BAHARATLI PATATES

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
Yeterince karabiber
Yeterince tuz
1 Diş sarımsak
8 Adet patates
1 Yemek Kaşığı kırmızı pulbiber
1 Yemek Kaşığı kekik
2 Yemek Kaşığı kurutulmuş biberiye yaprakları

Patatesleri iyice yıkayıp kabuklarıyla birlikte elma dilim şeklinde doğrayın ve geniş bir kabın içine alın. Sarımsağı rendeleyin. Biberiye, kekik, tuz, karabiber ve pul biber ekleyip harmanlayın. Üzerine yağı ilave ederek iyice karıştırın. Patatesleri yağı ile birlikte yağlı kağıt serili fırın tepsisine aktarın. 200 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.