



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA BAHARLI PARMAK PATATES

- 2 adet iri patates
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- Yarım tatlı kaşığı kuru kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı

Çiğ patatesler soyulur ve parmak şeklinde doğranır. Nişastasını almak için emici bir kağıda konur sarılır, 10 dakika bekletilir. Sonra büyük çukur bir kaba aktarılır. Üzerine zeytinyağı gezdirilir. Tuz, ezilmiş sarımsak, karabiber, toz biber ve kimyon serpilir. Parmak uçlarıyla iyice karıştırılır. Fırın tepsisine fırın kağıdı serilir ve hazırlanan karışım dökülür, yayılır. 200 derece fırına verilir ve kızarana kadar karıştırılır.