



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BİBERİYELİ PATATES

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kg taze patates
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı biberiye

Patatesleri iyice yıkayıp elma dilim şeklinde doğrayın. Tereyağı, sıvıyağı, tuz, karabiber ve biberiye yapraklarını ekleyip iyice karıştırın ve fırın kabına aktarın. Üzerini yağlı kağıt ve alüminyum folyo ile örterek 200 derece fırında 1 saat pişirin. Üzerindekileri alıp 15 dakika daha pişirin.