



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES KIZARTMASI

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

Patatesleri elma dilimleri halinde kestikten sonra geniş ve yayvan bir karıştırma kabına aktarın Patates dilimlerinin üzerine zeytinyağı, toz kırmızı biberi, kekiği biberiyeyi, rendelenmiş sarımsağı ve tuzu ekleyerek bir güzel harmanlayın.

Yağlı kağıt ile tabanını kapladığınız yayvan fırın tepsisine baharatlı patatesleri güzel bir şekilde yayın.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında ortalama 25- 30 dakika kadar kızartın.

Taze kişnişi incecik bir şekilde kıyın. Servis tabağına aldığınız baharatlı patateslerin üzerine serpiştirme işleminden sonra ılık olarak servis edin.

