



FIRINDA DİLİMLİ PATATES

<https://migros.com.tr>

1 adet patates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet sarımsak
1 yemek kaşığı labne
1 dal taze soğan
Tuz
Karabiber

1. Patatesi ince ince ama birbirinden kopmayacak şekilde dilimleyin.
2. Bir tasın içerisinde zeytinyağını, dövülmüş sarımsağı ve tuz, karabiberi karıştırıp patatesin her yerine gelecek şekilde sürün.
3. 200 derece fırında altın rengi olup yumuşayana kadar pişirin.
4. Üzerine labne peyniri ve taze soğanı ekleyip etin yanında servis edin.

