



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KIZARMIŞ BİBERYELİ VE SARIMSAKLI PATATES

750 gr. Patates
75 gr. margarin
12 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biberiye
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
Tuz-karabiber

Önceden fırını 220°C ısıtınız.

Sarımsakları ayıklayıp, halka halka dilimleyiniz.

Tencerenin içine 4/3 su doldurup, kaynatınız.

Patateslerin kabuklarını soyup, büyük kuşbaşı parçalar halinde doğrayınız.

Kaynayan suda 5 dakika patatesleri haşlayıp, süzünüz.

Tavada yağı kızdırıp, sarımsakları kavurunuz.

Ön haşlama işleminden geçirdiğiniz patatesleri fırın kabına koyup, üzerine kavurulmuş sarımsakları döküp, bir kaşık yardımı ile iyice karıştırınız.

Üzerine biberiye, kırmızıbiber, tuz ve karabiberi ekleyip, karıştırınız.

Fırın ısısını 190°C indirip, 10 dakika ara ile karıştırarak patatesi 1 saat pişiriniz.

Pişen patatesleri sıcak olarak servis ediniz.