



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA KIZARMIŞ PATATES

750 g iri patates (kabukları soyulup, yıkandıktan sonra, süzdürülerek, kurulanmış)
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı çiçekyağı
1/4 tatlı kaşığı tuz

Önce fırınınızı 240 °C'a ısıtın. Bir fırın tepsisini fırına verip, ısınmaya bırakın. Patateslerin her birini boylamasına 1 cm kalınlığında dilimleyip, her dilimi 1 cm eninde şeritler halinde doğrayarak bir salata kâsesine koyun. Üstlerine kırmızıbiberi serpip, karıştırarak, çiçekyağını üstlerine gezdirin ve yeniden karıştırın. Fırındaki kızgın te'psiyi dikkatlice alıp, patates çubuklarını tepsiye tek kat halinde yayarak, tepsiyi fırına verin ve patatesleri 20 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, patates çubuklarını altüst ettikten sonra, tepsiyi yeniden fırına vererek, patatesleri 20 dakika daha pişirin. Tepsiyi fırından alıp, patateslerin üstüne tuzu serpererek, servis yapın.

NOT: BU TARİFLE, YALNIZCA 2 TATLI KAŞIĞI AYÇİÇEĞİ YAĞI KULLANARAK, KIZARMIŞ PATATES ELDE EDEBİLİRSİNİZ,

[ML® Kızarmış Patates Dip Sosu için tıklayın](#)