



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAYDANOZLU PATATES

Malzeme:

12 adet patates

1/2 demet maydanoz

1 çorba kaşığı Teremyağ

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Fırını maksimum seviyesinde ısıtın. Patatesleri yıkayıp iyice kurulayın. Patateslerin kabuğuna çatal ile ufak delikler açın. Fırın tepsisine patatesleri yerleştirip bir saat kadar pişirin. Fırından aldığınız patatesleri soğuması için bir kenarda bekletin. Maydanozları yıkayıp ince ince doğrayın. Patateslerin üzerinden kapak açar gibi üst parçasını kesin. Bir kabın içine patateslerin içini kaşık yardımıyla çıkarın. İçine kıydığınız maydanozları ekleyin. Zeytinyağı ve teremyağı da ilave ettikten sonra iyice karıştırın. Tuzunu ve biberini de ilave edin. Patates kabuklarının içine yaptığınız karışımı doldurup servis tabağına alın ve servis yapın.
