



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Soyduğumuz patatesler küp küp kesilir. (Ne kadar patates tüketecekseniz o miktarda).

Patatesler fırın tepsisine yerleştirilir.

Patateslerin oranına göre yarım veya bir çay bardağı kaynar su ilave edilir.

Patateslerin üzerine fazla olmamak kaydıyla zeytinyağı gezdirilir (Patatesler yağda yüzmesin) Tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve bolca kekik koyulup patatese yedirilir.

Baharat ekip yağladığımız patatesler fırına verilir. Patateslerin üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

İşte size mis gibi fırında pişirilmiş patates. Eskiden patates kızartması mı vardı? Böylesi hem daha hafif, hem de daha lezzetli oluyor bana göre.

