



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES CİPSİ

- 3 adet patates
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz

Patateslerin kabuklarını soyun ve yıkayın.

Bir soyma aparatı ile patateslerden ince ince dilimleyin.

Aparatınız yoksa bir bıçak yardımı ile de bu işlemi yapabilirsiniz.

Elde ettiğiniz patates dilimlerini nişastasını bırakması için soğuk su dolu kase­nin içerisine alın.

Patatesler suda beklerken bir kase­nin içerisine zeytinyağı koyun.

Karabiber, kekik, kırmızı biber ve tuz ilave ederek karıştırın.

Yaklaşık 5-6 dakika suda bekleyen patates dilimlerini süzün ve kurulayın.

Ardından patates dilimleri ve hazırladığınız sosu derin bir kasede birleştirerek harmanlayın.

Yağlı kağıt serili fırın tep­sisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında yaklaşık otuz dakika kadar pişirin.

