



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES KIZARTMASI

5 adet patates

Yarım çay kaşığı toz pul biber ve tuz

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Fırın tepsisinin altına yağlı kağıt yerleştirilir.

Patatesler kabuklarından soyulur ve yuvarlak şekilde kesilerek uzun uzun dilimlenir (bu sayede patatesler çıtır olmasının yanı sıra daha hızlı pişer).

Bir kabin içine zeytinyağı ve baharatlar ilave edilir.

Patatesler baharatlarla karıştırılır ve tepsiye yerleştirilir (üst üste gelmemesine dikkat edilmeli).

Önceden ısıtılmış 200 derece fırına koyulur.

Hazır olduğunda servise sunulur.

Not: Ortalama 30 dakikada patatesler pişer. Ayrıca bu tarif, kabak kızartması ve patlıcan kızartması tarifinde de denenebilir.

