



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATESLİ BUT

4 adet piliç budu
1 kg patates
1 çorba kaşığı salça
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1.5 su bardağı su
1 su bardağı konserve bezelye (arzuya göre)
Tuz
Karabiber
Kekik

Patatesleri soyup, yuvarlak dilimler halinde keselim. Piliç butlarını yıkayıp, kurulayalım. Fırın tepsisine sıvı yağı döküp, patates dilimlerini tepsiye alalım. Patatesleri harmanlayarak yağın patateslere bulaşmasını sağlayalım. Patatesleri ve piliç butlarını, tepsiye yerleştirelim. Tuzunu ve baharatlarını ilave ederek, tepsiyi önceden ısıtılmış orta ısı fırına sürelim. Piliç butlarının üzeri pembeleşip, patatesler hafifçe yumuşayana dek pişirelim. Tepsiyi fırından alalım. Salçayı su ile karıştırarak piliç butları ve patateslerin üzerine gezdirelim. Konserve bezelyeleri de ekleyerek tekrar fırına sürelim. Patatesler ve piliç butlarını, yumuşayana dek pişirerek servis yapalım.

