



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PİLAVLI PATATES

250 gram tereyağı
1 kg patates
1 su bardağı pirinç
1 kaşık salça
Yeterince tuz, nane
4 adet soğan

Patatesleri soyup yuvarlak şekilde kesip yuvarlak tepsiye diziniz daha sonra ayıkladığınız pirinçi patatesin üzerine eşit şekilde dağıtıyoruz ve sora soğanları yuvarlak şekilde kesip üzerine tekrar patates düzdukten sonra 1 lt suya bir yk salça iyice karıştırdıktan sonta suya tuz ve nane ekleyerek tepsiye döküyoruz önceden ısıtılmış fırına veriyoruz.