



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDAL VE BAL SOSLU SUSAMLI PATATES

1 diř sarımsak
1 orba kaşığı bal
1 orba kaşığı hardal
2 orba kaşığı susam
5 adet taze patates
1 ay bardağı eritilmiş tereyağı
Tuz

Patatesleri haşlayın ve kabuklarını temizleyin.
Sarımsakları kıyın hardal, bal, tereyağı ve tuzla birlikte ayrı bir kapta karıştırın.
Patatesleri büyük bir şekilde doğrayın.
Üzerine hazırladığınız sarımsaklı sosu dökün.
Susamları da üzerine serpiřtirin.
Önceden 175 derecede ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.