



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HASSELBACK PATATES

<https://www.ruhundoysun.com>

20 adet Taze Patates  
3 yemek kaşığı Tereyağı  
Deniz Tuzu

Grundig fırını 200 C°'ye ayarla.

Patatesleri yıkayıp kurula.

Bir patatesi kesme tahtasına al, enlemesine 2 tarafına da birer çöp şiş yerleştirip, mümkün olduğu kadar ince kesikler at. Bıçağın patatesi dibine kadar kesmediğinden emin ol. Bütün patateslere aynı işlemi uygulayıp bir fırın kabına yerleştir.

Tereyağını ocakta erit ve patateslerin her tarafına sür. Kesiklerin arasını da yağlamaya dikkat et.

Patateslerin üzerine bolca deniz tuzu serp. Yaklaşık 40 dakika, patatesler pişip kızarana kadar fırınla.

