



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HASSELBACK PATATES

<https://www.haberturk.com>

Patates  
Tereyağı  
Tuz  
Sarımsak  
Kekik  
Sıvı yağ  
Kırmızı biber  
Karabiber

Fırını 200 dereceye kadar önceden ısıtın.

Patateslerden birini doğrama tahtasının üzerine koyun. Patatesin her iki tarafına bir tahta kaşık veya çubuk yerleştirin ve yaklaşık 2 mm aralıklarla patatesten yarıklar açın.

Tahta kaşıklar/yemek çubukları, patateslerin tamamını kesmenizi engellemeye yardımcı olacaktır (bıçakla çizebileceğiniz için eski kaşıklar/yemek çubukları kullanmak iyi bir fikirdir).

Kalan patateslerle aynı işlemi tekrarlayın ve sığ, dökme demir tavaya veya sığ bir kızartma tepsisine yerleştirin.

Yağ, tereyağı, sarımsak, kekik, tuz, karabiber ve kırmızı biberi karıştırın.

Sos için: 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı, 2 diş sarımsak, yarım çay kaşığı kurutulmuş kekik, çeyrek çay kaşığı tuz, çeyrek çay kaşığı karabiber, çeyrek çay kaşığı kırmızı biber Karışımı patateslerin üzerinde gezdirin.

Patatesleri fırına koyun ve yumuşayana kadar 60-70 dakika pişirin. Patatesleri pişirme sırasında 2-3 kere yağlayın.

İsterseniz üzerine taze kekik yaprakları ve biraz tuz serpererek servis edebilirsiniz.

