



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ FIRIN PATATES

4 adet orta boy patates
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağıbuğday nişastası

2 çorba kaşığı hindistancevizi
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Patatesler soyulur, 1 santin kalınlığında yuvarlak olarak doğranır. Süt kaynatılır, tereyağı, tuz, karabiber ve hindistancevizi eklenir, iyice karıştırılır. Kaşık kaşık patateslerin üzerine gezdirilir. 180 derece fırına verilir. Açık pembe kızarana kadar pişirilir.