



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İSVEÇ USULÜ PATATES

4 büyük boy patates (kabukları soyulmuş)  
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)  
2+1/2 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip, ısıtınız. Bir yağlı kağıdı 1 çorba kaşığı yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Keskin bir bıçakla patatesleri ortadan dörde bölüp, her parçayı yeniden ortadan (bu kez enlemesine), ikiye kesiniz. Tencerede suyu, orta ateşte kaynatınız. Su kaynayınca patates dilimlerini tencereye atıp, 3 dakika kaynatınız.

Delikli bir kepe ile patatesleri tencereden çıkarıp, iyice kurulayıp, patates dilimlerini tek sıra halinde yağlanmış bir kağıda diziniz. Bir fırça ile, kalan eritilmiş yağdan 2 çorba kaşığını patateslerin üstüne sürüp, tuzun yarısını serpiniz.

Patatesleri fırına sürüp, 30 dakika pişiriniz. 15 dakika sonra patatesleri spatula ile alt-üst edip, kalan 2 çorba kaşığı eritilmiş yağ fırça ile üstlerine sürüp, tuzu serpiniz. Patatesler piştikten sonra fırından çıkarıp, bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

Not: İsveç usulü patatesler kızartılmak yerine, kaynatılıp fırında pişirilir; et ya da tavukla servis edilebilir.

---