



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK ÇITIR PATATES

- 4 patates
- 2 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 tatlı kaşığı kuru maydanoz
- ½ çay kaşığı kırmızı biber
- İsteğe göre tuz
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı nişasta ya da ararot nişastası
- 3 yemek kaşığı yağ (Daha az yağ ile ya da hiç yağ kullanmadan da pişirebilirsiniz)

Patatesler yıkandıktan sonra küpü küp doğranır. Bir kasede baharatlar ve diğer malzemelerle harmanlanır. Ardından pişirme kabına eklenir. 375 derecede 10 dakika, 400 derecede 5 dakika pişmesini bekledikten sonra kahvaltılık çıtır patatesler hazır!

