



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ PATATES

1 kg. patates

Tuz

Kekik

Limon

Zeytinyağı

Karabiber

İyice yıkadığınız patatesleri kabuklarını soymadan elma dilim şeklinde kesin. Üzerlerine bir limonun suyunu, tuz, kekik karabiber ve zeytinyağını ekleyerek iyice harmanlayın. 200 derecelik fırında isterseniz fırın tepsisine isterseniz fırın torbasının içine koyarak bir saat kadar pişirin. Ilık halde servis yapın.



Fotoğraf "Kara Kalem" tarafından gönderildi. 07.09.2017

