



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ ANANASLI FIRIN PATATES

- 1 kg Patates
- 1 Adet Kuru Soğan
- 4 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 1 Şu Bardağı Kestane
- 1 Su Bardağı Doğranmış ananas
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber

Patatesleri halka halka doğrayıp suya atalım. Soğanı incecik küp şeklinde doğrayıp yayvan bir tencerede sıvıyağda soteleyelim. Kestaneleri çizip ayrı bir tavada pişene kadar çevirelim. Patatesleri sudan çıkartıp soğanların kavrulduğu tencereye dizelim. Pişen kestaneleri soyup patateslere ilave edelim. Doğranmış ananas, tuz, karabiber ve yarım su bardağı sıcak su ekledikten sonra kısık ateşte 20 dakika pişirelim. Patatesler suyunu iyice çekince sıcak sıcak servis yapalım.

