



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞNIŞLI PATATES

Zeynep Şerbetçi

1 kg. patates
5-6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kimyon
tuz
karabiber
1 yemek kaşığı kişniş
yarım çay bardağı Yonca zeytinyağı

Patatesler soyulduktan sonra iri doğranır 5 dakika kaynatılır sonra sarımsak karabiber kimyon tuz kişniş yonca zeytinyağı ile harmanlanır fırına atılır patatesler yumuşayana kadar pişirilir yanında tavuk ve pilav ile çok güzel olur.