



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MECİDİYE PATATES

1 kilo patates

- 1) Patatesleri temizleyip, lira gibi yarım santim kalınlığında doğrayınız. 2-3 defa yıkadıktan sonra süzdürüp kaynar suda 1 dakika haşlayarak süzgece dökünüz.
 - 2) Patatesi alacak büyüklükteki soğuk bir tepsiye patatesi döküp üzerine biraz yağ ve tuz serpiniz.
 - 3) Bir kere karıştırıp ortadan hızlı fırında zaman zaman bir paletle altüst ederek yumuşak bir hal alıncaya kadar 15-25 dakika pişirip fırından çıkarınız.
 - 4) Servis yaparken az kızarmış tereyağında 1-2 dakika sote yapıp servis yapınız.
-