



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUSKATLI SÜTLÜ PATATES FIRIN

50 gr eritilmiş margarin
1,5 çay fincanı süt
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı muskat
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle patatesleri yıkayalım ve soyalım. Halka halka keselim, mümkün olduğunca ince olsun, karıştırma kabına alalım. Üzerine sırası ile sütü, eritilmiş margarini, biberi, muskatı, tuz ve minik minik doğradığımız sarımsakları alalım iyice harmanlayalım. Fırın tepsinine yerleştirelim 160 derecelik ısıda üzeri nar gibi kızarana kadar pişirelim.