



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMA KITIRLI ELMA DİLİMLİ PATATES

SuperFresh Elma Dilim Patates 1 paket

Pastırma 5 ince dilim

Kaju (toz halinde) 15 adet

Dereotu 2 dal

Limon kabuğu (rendelenmiş) 1 adet

Yağlı kağıdın üzerine SüperFresh Elma Dilimli Patates'leri dizin.

Pastırmaları ve dereotunu çok ince kıyıp bir kaptı harmanlayın. Rendelenmiş limon kabuğunu ve toz halinde kaju ekleyin. Karıştırıp SüperFresh Elma Dilimli Patates'lerin üzerine serpin. 200 derecede ısıtılmış fırında 12-15 dakika kızartın. Fırından alın, soğutmadan servis yapın.

