



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI VE SUCUKLU MİNİ PATATES

8 adet mini patates
5-6 dilim sucuk
2 dilim pastırma
1 tatlı kaşığı tereyağı
4-5 yaprak taze fesleğen
Yarım çay kaşığı Pakmaya Karbonat
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım çay kaşığı tuz
Taze çekilmiş karabiber
Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber<

Patateslerin kabuğunu soymadan iyice yıkayın. Kuruladıktan sonra tabanından kopmayacak şekilde dilimleyin. Sıvı yağı, 1 tatlı kaşığı limon suyunda inceltilmiş Pakmaya Karbonatı, zar şeklinde doğranmış pastırmayı, ince kıyılmış fesleğeni, tuzu, kırmızı toz biberi bir kaptan harmanlayın. Hazırladığınız fesleğenli sosu patateslerin her tarafına sürün. Yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. 190 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Fırından almaya birkaç dakika kala, dilimlerin arasına yarımşar dilim sucuk yerleştirin, minik minik doğradığınız tereyağı parçalarını da patateslerin üzerine serpin. Birkaç dakika daha pişirip fırından alın, taze çekilmiş karabiber serpip hemen servis yapın.

