



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES OGRETEN

6 adet orta boy patates
4, 5 diş sarımsak
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı margarin
1 kahve fincanı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
1 yumurta

Patatesleri ayıkladıktan sonra suda bekletelim. Patatesler suda dururken 1 yumurtayı, 1 bardak sütü, 4, 5 diş sarımsağı, karabiber, tuz ve kırmızı biberi ekleyelim. Bir tavada margarin eritemiz. Erittikten sonra bütün malzemeleri harman edelim. Sudan çıkartacağımız patatesleri payrexin dibini kaplayacak şekilde koyalım. Yapmış olduğumuz malzemeyi üstüne ekleyelim ve fırına koyalım. Fırında 15-20 dakika piştikten sonra çıkaralım.

Not: Patateslerin üzeri kızarıncaya kadar fırında kalsın.