



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ HİNDİ BUT

1 paket Hindi But
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
Fırın torbası
1 tatlı kaşığı un
4 adet orta boy patates (rendelenmiş)

Dört çorba kaşığı zeytinyağı, kekik, pul kırmızıbiber, tuz ve karabiberi iyice karıştırıp etin her tarafını bulayın. Fırın torbasına unu koyun ve torbanın her tarafını unlayıp fazla unları silkeleyin. Eti fırın torbasına yerleştirin, keskin bir bıçak ucuyla torbabin üzerinden bir iki delik açın.

Önceden ısıtılmış 200°C fırında 45-50 dak. pişirin.

Kalan yağa patatesi ilave edin, orta ateşte karıştırarak patatesler hafif kızarıncaya kadar pişirin. Patateslerin üzerine eti çıkarın arzu ettiğiniz mevsim sebzeleriyle beraber servis yapın.

