



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESTEN YILBAŞI AĞACI

4-5 adet iri boy patates

3 kaşık tereyağı

Kereviz tohumu

Keraviye

Kişniş

Deniz tuzu

Yarım su bardağı süzme yoğurt

Patatesleri önce halka halka, biraz da kalınca doğrayın. Ardından yuvarlak kalıplarla boy boy kesin. Kestiğiniz patatesleri içi su dolu ve yarım limon sıktığınız bir kaseye aktarın. Kereviz tohumu, keraviye, kişniş, eritilmiş tereyağı ve tuzu harmanladığınız kaseye, patatesleri aktarın. Her tarafını tohumlara bulduğunuz patatesleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin (fırını önceden ısıtmayı unutmayın, derecesi 170 / orta derecede olmalı). Patatesleri, 20-25 dakika, iyice kızarana dek pişirin. Büyükten küçüğe doğru patates katları hazırlayın. Her bir patatesi tabağa yerleştirdikten sonra, üzerine biraz süzme yoğurt sürün Böylelikle patates katları oluşmuş oldu en üste yıldızlı kestiğimiz patatesi yerleştirelim.
