



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOSLU ÇITIR PATATES

[Sahrap Soysal](#)

1 kg küçük boy taze patates
¼ su bardağı pesto sosu

Patatesleri iyice yıkayıp ortadan ikiye bölün ve haşlayın.
Haşlanmış patateslerin suyunu süzdükten sonra geniş bir kasede pesto sosu ile karıştırın.
Yağlı kağıt serdiğiniz bir fırın kabına döküp, fırının ızgara bölümünde 5-10 dakika patatesler kızarana kadar pişirin.