



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU PATATES DİLİMLERİ

300 gr bot patates  
1 adet küçük boy soğan  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
tuz, karabiber  
4 çorba kaşığı ekşi sos (hazır satılmakta)  
1 çorba kaşığı tereyağı  
4 çorba kaşığı süt  
1/3 çay kaşığı muskat rendesi  
2-3 dal taze nane  
2-3 dal maydanoz

Kabuklarını soyduğunuz patatesleri yuvarlak ve ince dilimler halinde kestikten sonra 5 dakika suda bekletin. Soğanı piyazlık şekilde kestikten sonra sıvıyağda soteleyin. Tuzu ve karabiberi, ekşi sosu, sotelenen soğana ekleyerek karıştırın. Yağlanmış fırın kabına bir sıra patates dilimi dizin. Üzerine soğanlı sota bir miktar gezdirin. Bir sıra daha patates ve soslu malzemeyi yerleştirdikten sonra son olarak üst sıraya kalan patatesleri yerleştirin.

Diğer taraftan ayrı bir kaptaki tereyağının 2/3'ünü eritin. İçine süt ve muskatı ekleyerek fırın kabındaki patateslerin üzerine gezdirin. Kalan tereyağını eritmeden fırın kabının ortasına bırakın. Fırın kabını folyo ile kapatarak 190 derecede 45 dakika pişirin. Piştikten sonra folyoyu açıp 15 dakika daha patateslerin üzeri kızarana dek pişirmeye devam edin. Piştiğinde nane, maydanoz veya dereotu ile süsleyerek soslu, ızgara balık ya da et ile servis edin.

