



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİDE PATATES BASMA

1 kg. patates
1,5 çay kaşığı biber salçası
1,5 çorba kaşığı zeytinyağı
Bir tutam kekik
Bir tutam nane
Pul biber
Üzeri İçin:
Yarım kilo yoğurt
2 diş sarmısak
1 orba kaşığı zeytinyağı,
Pul biber
Nane

Patatesler yıkanarak tencereye alınır, üzerine su eklenerek haşlanır.

Haşlanan patatesler kabukları soyularak doğranır, üzerine salça, nane, kekik, pul biber ve zeytinyağı eklenerek iyice yoğrulur, içinde topak kalmayınca kadar, yoğrulan bu karışım hafif yağlı fırın tepsisine elle bastırılarak yayılır.

2 diş sarmısak dövölerek yoğurtla karıştırılır ve patateslerin üzerine dökölür. Dilim dilim kesilir yoğurtların arasına girmesi için.

Diğer tarafta bir çorba kaşığı zeytinyağı nane ve pul biber ocakta yakılarak karışım dilim dilim kestiğimiz karelerin üzerine bir çay kaşığı yardımı ile dökölür, her kareye gelecek şekilde.

Buzdolabında bir gece dinlendirilir ve servis yapılır.