



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĐLI PATATES

5 adet orta boy patates

2 orba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Patatesler soyulur, yarım santim kalınlığında yuvarlak doğranır, kağıt havlu arasına bastırarak suyu alınır. Uygun büyüklükte fırın kabının tabanı hafif yağlanır, patates dilimleri birbirinin üzerine bindirerek dizilir, patateslerin üzerine fındık büyüklüğünde tereyağı parçaları konur. Ağzı alüminyum folyo ile sıkıca kapatılır, 185 derece önceden ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirilir. Et yemeklerinin yanında garnitür olarak servis edilir.
