



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TIRTIKLI PATATES GARNİTÜRÜ

- 2 adet uzun şekilli patates
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 avuç rende kaşar

Patatesler fırçalayarak çok güzel yıkanır, soyulmaz. Bıçakla koparmadan yarım santim kalınlığında dilimler kesilir. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına konur. Üzerine ve dilim aralarına zeytinyağı, tuz, kekik ve kimyon karışımı fırçayla sürülür. 200 derece fırında yarım saat pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz rende kaşar serpiştirilir.
