



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TIRTIL PATATES

3 adet büyük patates
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak
1-2 dal biberiye
Deniz tuzu
Karabiber

Fırınınızı 220 dereceye ayarlayın.

Patateslerin alt tarafından ince bir parça kesin. Bu patatesleri tepside düzgün durup sallanmalarını sağlayacak.

Patatesleri kestiğiniz tarafından tezgahınıza koyun ve keskin bir bıçak yardımıyla üst yüzeyini, enine ince ince kesin. Bu kesikleri bir yanın dibinden diğer yanın dibine kadar olmasına, ama patatesin alt yüzeyini kesmemeye dikkat edin. Bunun için patatesin iki yanına çubuklar koyabilirsiniz.

2 yemek kaşığı zeytinyağını, 2 yemek kaşığı tereyağını, biberiye yapraklarını ve kıyılmış 1 diş sarımsağı bir tavaya koyup, sadece tereyağı eriyene ve hepsi birbirine karışana kadar ateşte tutun ve sonra kenara alın.

Kalan 1 yemek kaşığı zeytinyağının kullanarak elinizle patatesleri yağlayın. Fırın tepsisine koyun. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. 15 dakikanın sonunda fırından alın ve tereyağı karışımının 1/2 sini kullanarak, fırça yardımıyla patateslere sürün. Dilimlerin arasında tereyağına bulaştığından emin olun. Tekrar fırına koyup 15 dakika daha pişirin ve sonra tekrar tereyağı karışımıyla yağlayın. Üstüne deniz tuzu ve karabiber serpin ve bir 15- 20 dakika daha üstü kızarana kadar pişirin.

