



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YELPAZE PATATES

3 büyük patates  
1 diş sarımsak  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
30 gram tereyağı  
1-2 dal biberiye  
Tuz  
Karabiber

Patateslerin bir tarafından ince bir parça kesin.

Kestiğiniz taraf altta kalacak şekilde üzerini keskin bir bıçak yardımıyla enine ince dilimleyin fakat bıçağı en sonuna kadar indirmeyin. Dilimlerin altları bütün kalacak.

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

Kalan 1 yemek kaşığı zeytinyağıyla patatesleri yağlayıp fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden 230 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Karışımın yarısını bir fırçayla patateslere sürüp tekrar fırına verin.

15 dakika daha pişirin ve sonra tekrar tereyağı karışımla yağlayın.

Tuz ve karabiber serpin. 15-20 dakika daha pişirin.

Üzerine biberiye serpip servis yapın.

