



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZAR PATATES FIRIN

1 kilo patates
Rafine yağ
Tuz
Tereyağı

Patatesleri 2x2 cm boyutunda küp gibi doğrayınız.

Patatesleri yıkayıp kaynar suda 1 dakika haşlayıp süzdürünüz. Soğuk bir tepsiye koyarak üzerine biraz rafine yağı ve tuz serpip ortadan hızlı ateşli fırına sürünüz.

Zaman zaman bir paletle altüst çevirip yumuşak bir hal alınca kurutmadan çıkarınız.

Az kızarmış tereyağında 1 dakika sote yapıp servis yapınız.