



## ZERDEÇALLI FIRINDA PATATES

<http://www.verita.com.tr>

1 kg. patates  
15 arpacık soğan  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı Verita Taze Zerdeçal rendesi  
1 çay kaşığı tuz  
Karabiber  
Kekik

Başlamadan önce, hazırlık aşaması bittiğinde, malzemeleri hemen pişirmeye alabilmek için fırınınızı 180 dereceye getirin. Patatesleri soyup dilediğiniz şekilde doğrayın. Fırın tepsisine yağlı kağıt yerleştirin ve doğradığınız patatesleri koyun. Üzerine zeytinyağı gezdirin ve taze zerdeçal, tuz karabiber, kekik atın. Arpacık soğanlarını da soyduktan sonra üzerine atıp harmanlayın ve fırına verin, afiyet olsun.

