

Elma Dilimi Patates

Malzemeler

5 adet kucuk boy patates

Tuz , karabiber, pul biber

istege gore taze kekik , biberiye

Un

Zeytinyagi

Yapilisi

Patatesler iyice yikanir .(Kabuklari soyulmadan kullanilacagi icin gerekirse firca ile uzerlerini iyice fircalayiniz) Yikanan patatesler iyice kurulanir ve elma dilim seklinde dogranir.(Once ortadan bolunur, sonra tekrar ortadan bolunur ve 6 ya da 8 dilim patates elde edene kadar bolme islemi surdurulur) Genis bir kaba zeytinyagi, taze kekik, biberiye, kirmizi pul biber, tuz ve karabiber (bunlarin miktarlarini isteginize gore ayarlayabilirsiniz) konulup, karistirilir. Patates dilimleri bu sosun icine konulur ve iyice karistirilip, harmanlanir. Soslanmis patatesler hafifce unlanmis firin posetine konulur ve posetin agzi baglanir. Posetin uzeri birkac yerinden delinir ve daha onceden isitilmis firinda maksimum 200C'de 30 dakika pisirilir. Pistikten sonra daha fazla kizarmasi istenirse agzi acik olarak 5 dakika daha pisirilir. Firindan cikarilince servis tabagina alinir ve sicak sicak servis yapilir.