

Firinda Butun Patates

Malzemeler

6 adet orta boy patates
3 dis sarimsak
1 tutam biberiye
6-8 adet tane karabiber
1 cay k. karabiber
1 cay k. tuz
6 yemek k. zeytinyagi

Yapilisi

Patateslerinizin taban bolumu haric kabugunu soyun.

Patatesi yaridan biraz fazla derinlikte ince ince cips gibi dilimleyin. Yalniz patatesin butun kalmasina ozen gosterin.

Patatesleri suda bekletin.

Zeytinyag, tuz, karabiber, tane karabiber, biberiye ve dovulmus sarimsaklari karistirin.

Patatesleri sudan alip guzelce kurulayin. Hazirlanan sosla karistirin .

Firin tepsisine pisirme kagidini koyun , 180 derecede uzeri kizarincaya kadar pisirin.

Et veya balik yemekleri ile servis yapin.