

Posette Patates Kizartmasi

Malzemeler

4-5 orta boy patates

1'er cay kasigi karabiber, pul biber

1 tatli kasigi tuz

3 corba kasigi siviyağ

1 adet firin poseti

Yapilisi

Patateslerimizi yıkayıp,soyuyoruz. (eger taze patates ise kabuklarını soymayın daha lezzetli oluyor)

Ardından cukur bir kap icinde yağını, tuzunu ve diger baharatları patateslere ekleyip bir guzel elimizle karistiriyor ve firin posetine dolduruyoruz.

Firin posetinin agzini plastik bir klipsle yada posette bosluk artıysa baglayarak kapatalim.

Uzerine birkac yerinden kurdanla delik acip yağlı pisirme kagidi koydugumuz bir firin tepsisine yerlestirelim.200 dereceye ayarlanmış firinda kizarana kadar yaklasik 45 dakik pisirelim.

AFİYET OLSUN :)