



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Kartoffel mit Schale

Kabuklu Patates



4 Kartoffel
3 EL Olivenöl
1 KL Oregano
1 KL geschrotete Chili
½ KL Salz

Die Kartoffel in Essigwasser für 10 Minuten einlegen und anschließend mit einem Pinsel unter fließendem Wasser ausspülen.

Die Kartoffel trocknen, und wie Apfelscheiben zuschneiden Olivenöl, Oregano und geschrotete Chili untermischen.

Die Kartoffelscheiben in ein leicht eingeöltes Backblech umfüllen. Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen und mit Salz bestreuen und als Beilage zu Fleischgerichten servieren.

Tipp: Da die Kartoffel während dem Backvorgang ihre Flüssigkeit abgeben, empfiehlt es sich erst nach dem Backen zu salzen.