



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA SOSISLI PATATES

MALZEMELER

2 paket Knorr Patates Püresi

250 ml süt

500 ml su

1 yemek kaşığı margarin

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı kaşar peynir (rendelenmiş)

4 adet sosis (halka-halka doğranmış)

2 adet çarliston biber(kıyılmış)

1 adet domates (rendelenmiş)

3 yemek kaşığı (45 ml)sıvı yağ

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

1. Tencerenin içine püreyi sütü, suyu, margarini ve tuzu koyun. Kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirin. Yayvan bir tavada yağı kızdırıp sosisleri ve çarliston biberleri kavurun. İçine pul biberi ve domatesi ekleyip karıştırın. Isıya dayanıklı fırın kabına, pürenin yarısını alıp düzeltin. Üzerine sosisli harcı koyup kalan püreyi sosislerin üzerine yayın. En son üzerine kaşarı serpip önceden 200 C de ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirip servis edin.