PRATİK KUMPİR

1 kg. patates
3 çorba kaşığı tereyağı
3 adet sosis
1/2 kangal sucuk
200 gr. mısır
200 gr. bezelye
Kaşar peyniri
Tuz

Patatesleri soyup halka biçiminde doğrayın. Ardından tuzlu suda haşlayıp süzün. Üzerine tereyağı ve tuz ekleyip püre haline getirin. Yağlanmış fırın kabına yayın. Sosis ve sucuğu küp küp doğrayıp üzerine serpiştirin. Mısır ve bezelyeyi ekleyin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Fırında pişirin.



© lezzetler.com tarif no:107389 • adı:Pratik Kumpir • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:48