



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EVDE KUMPIR

6 adet büyük boy patates  
4 adet sosis  
10 adet zeytin  
1 çay bardağı bezelye  
6-7 adet kornişon turşu  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Yarım çorba kaşığı margarin veya tereyağı  
Üzerine:  
Ketçap  
Mayonez

Sosis, kornişon turşu ve zeytinleri küçük küçük doğrayalım. Rendelenmiş kaşar peyniri ve 1 çay bardağı bezelyeyi ilave edip karıştıralım. Bu arada patatesleri haşlayalım. Püre haline getirip, tuzunu ayarlayalım. Yarım çorba kaşığı margarin veya tereyağı ilave edelim. Patates püresini soğutmadan, dikdörtgen cam bir fırın kabına alıp, malzemeleri üzerine yerleştirelim. Bu şekilde 5-10 dakika fırınladıktan sonra, dilediğimiz miktarda ketçap ve mayonez ilave ederek sıcak olarak servis yapalım.

