



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ KUMPIR

1 paket Banvit Piliç Macar Salam (iri parçalanmış)
6 adet büyük boy patates
1 çorba kaşığı sirke
150 ml zeytinyağı
1 adet büyük boy soğan (ince kıyılmış)
50 gr mantar (ince kıyılmış)
1/2 su bardağı süt
2 adet yumurta (çirpılmış)
1 su bardağı beyazpeynir (kırıklanmış)
Tuz, karabiber, kırmızıbiber
Maydanoz (süslemek için)

Patatesleri soymadan kabuklarını fırçalayın, topraklı kısımlarını yıkayıp temizleyin. Birkaç yerine bıçak batırın.

Bol suda 1 çorba kaşığı sirke ile hafif yumuşayınca kadar yaklaşık 15-20 dak. pişirin.

Haşlanan patateslerin üzerinden kapak şeklinde parça kesin.

Büyük kısmın içini tatlı kaşığı ile oyun. Soğumaya bırakın.

Kapak parçasının da kabuğunu soyup kırıklı patates parçaları ile bir kaptaki toplayın.

Zeytinyağında soğanı pembeleştirip, salamı içine atın. 3 dk. hızlı ateşte çevirin.

Soğuduktan sonra mantarı, patates kırıklarını, süt, yumurta, peynir, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi ilave edip iyice karıştırın.

Elde ettiğiniz harcı, oyduğunuz kabuklu patateslerin içine tepelime doldurup kızgın fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Maydanoz veya herhangi bir yeşillik ile süsleyip sıcak servis yapın.

