# SUCUKLU KUMPİR

4 adet haşlanmış patates
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
4 çorba kaşığı ketçap
1 çay bardağı tane mısır konserve
5 adet büyük boy kornişon turşu
200 gram dilimlenmiş sucuk
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber ve kekik

Önce haşlanmış patatesleri ezin. Küçük fırın kaplarına paylaştırıp içine tereyağı, peynir, tuz ve karabiber koyup 190 derecede 10 dakika pişirip çıkartın. Bu arada sucukları da tavada az pişirip patateslerin içine diğer malzemelerle koyup ketçap da son anda döküp ikram edin.



© lezzetler.com tarif no:104707 • adı:Sucuklu Kumpir • gönderen:aynmah • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:30