



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ HAVUÇLU KUMPIR

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Bardağı DOĞRANMIŞ SİYAH ZEYTİN
- 1 Çay Bardağı doğranmış havuç
- 1 Çay Bardağı küp küp doğranmış domates
- 4 Adet patates
- 1 Çay Bardağı doğranmış yeşil zeytin
- 1 Çay Bardağı bezelye
- 1 Çay Bardağı haşlanmış mısır
- 8 Yemek Kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 Çay Bardağı doğranmış kornişon turşu

Patatesleri kabukları ile birlikte iyice oarak yıkayın ve kağıt havlu ile iyice kurulayın. 5 dakika ısıttığınız 190 derecelik fırına bir tepsi içinde kumpirleri olduğu gibi sürün ve 1 sat kadar pişirin. Pişen patatesleri fırından alıp, başka bir tepsiye aktarın. Patatesleri enine olacak şekilde kesin ve tam olarak ayrılmasına izin vermeden ortasını kaşıkla veya elinizle açın. Sıcak patateslerin içine önce sanayağını koyun ve kaşığın arka yüzü ile sanayağını iyice yedin. Ardından garnitürleri patatesin içine doldurun ve üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpip, önce mayonez sonra ketçap sıkıp servis edin.