



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖMLEKTE KUMPIR

Nevin Özay

- 8 adet haşlanmış patates
- 1 kase kaşar peyniri
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet konserve bezelye garnitürü
- 4 tane sosis

Patateslerin kabuklarını soyup dilimleyip tencereye koyalım. Üzerine patateslerini üzerini geçmeyecek kadar su ilave edelim kısık ateşte haşlayalım. Haşladığımız patateslerin eğer suyu varsa süzelim üzerine tereyağı ve tuzu ekleyelim. Püre haline getirelim ve karışımın içerisine önceden rendelenmiş ve hazırlanmış olan kaşar peynirini ekleyelim. Hazırlanan bu patates püresini çömleklere havuz şeklinde kaplayalım. Bir tabakta hazırladığımız (sosis-bezelye garnitürü) karışımı toprak çömleğin ortasına yerleştirelim. Üzerlerine yine kaşar peyniri serperek önceden ısıtılmış olan fırının içerisinde yaklaşık olarak 20 dakika kadar pişirelim.

