



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV KUMPIRİ

Sema Murtezaoğlu

- 6 Adet Büyük Boy Patates
- 1 Su Bardağı Süzme Yoğurt
- 6 Çorba Kaşığı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
- 6 Çorba Kaşığı Beyaz Peynir
- 3 Çorba Kaşığı Çekirdeksiz Dilim Zeytin
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 6 Çorba Kaşığı Haşlanmış Bezelye
- 6 Çorba Kaşığı Mısır
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Tutam İsteğe Göre Sosis, Salam

Patatesleri iyice yıkayıp alüminyum folyaya sardıktan sonra orta dereceli fırında 1 saat kadar pişirelim. Pişip pişmediğini kontrol ettikten sonra (parmakla sıkıştırıldığında sünger gibi olmalı) fırından çıkartıp ortasını kaşıkla oyalım. Çıkarttığımız patates püresinin içine sıcak sıcak tereyağını koyup çatala iyice yedirelim. Kaşar peyniri hariç bütün malzemeleri karıştırıp patates püresine ilave edelim. Elde ettiğimiz karışımı tekrar oyulmuş patateslerin içine dolduralım. Üzerlerine kaşar peyniri serpiştirip tekrar fırına verelim, 5 dakika kadar sonra çıkartıp sıcak sıcak servis yapalım.