



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SUCUKLU KUMPIR

<https://www.aytac.com.tr>

4 adet haşlanmış patates
2 yemek kaşığı tereyağı
50 g kaşar peynir rendesi
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
1 çay kaşığı kuru kekik
1 yemek kaşığı ketçap
4 yemek kaşığı baby mısır
100 g AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK
1 çay bardağı süt

1 Haşlanmış patatesleri fırın tepsisine koyup çatalla ezin.
2 Üzerine tereyağını, baharatları, dilimlenmiş AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUKları, sütü, ketçabı ve mısırları koyup karıştırın.
3 En son kaşarpeyniri rendesi ilave edip 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.
4 Sıcak servis yapın.

