



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GARNİTÜRLÜ KOLAY KUMPIR

Büyük boy patates 2 adet  
Tereyağı 2 yemek kaşığı  
Kaşar peyniri 1 kase  
SuperFresh Garnitür 1 kase  
Kornişon turşu 4-5 adet  
SuperFresh Mısır 1 kase

Patatesleri yıkayıp düdüklü tencereye alın,  
Yarisına kadar su koyarak kapağını kapatın, kaynadıktan sonra 4 dakika pişirip ocağın altını kapatın,  
Düdüklü tencereden aldığınız patatesleri fırının ızgarasına koyup 240 derecede 40 dakika kadar pişirin.  
SuperFresh Garnitürü haşlayın, dilediğiniz miktarda mayonez ile karıştırıp, doğranmış kornişon ilave edin.  
Patatesler pişince fırından alın ve ortadan ikiye kesip, kaşıkla patatesin yarısını bir kaseye boşaltın, püre yapıp,  
kaşar rendesi, tuz ve tereyağı ekleyip harmanlayın.  
SuperFresh Mısırı haşlayın,  
Püreyi patatesin içerisine alın ve karıştırın,  
Hazırladığınız garnitürü, mısırı patatesin ortasına yerleştirin ketçap ekleyerek servis yapın.

