



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRIM KURDASI

100 gr kornişon turşu
100 gr tilsit peyniri
500 gr patates
100 gr Bezelye
2 adet havuç
1 adet mısır konservesi
İsteğe göre pancar turşusu
50 gr tereyağı
İsteğe göre biberli yeşil zeytin
100 gr sosis
İsteğe göre ketçap
1 tutam tuz
İsteğe göre mayonez

Patatesler haşlanır, sıcakken soyulup çatalla ezilir. Tereyağı, rendelenmiş tilsit peyniri ve tuz eklenerek iyice karıştırılır. Yağlanmış fırın tepsisine yayılır. Üzerine haşlanmış havuç, (Küp doğranmış) bezelye, yine haşlanıp yuvarlak doğranmış sosisler ve dilimlenmiş biberli yeşil zeytinler yayılır. Tilsit peyniri rendesi serpilerek peynir eriyinceye kadar fırında tutulur. Fırından alınca minik doğranmış kornişon turşu, pancar turşusu, mısır taneleri, ketçap ve mayonezle süslenir. Üzerine turşuyu koyabilirsiniz.

