



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMPIR

- 4 adet büyük boy patates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 adet orta boy havuç
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 1/2 su bardağı doğranmış çekirdeksiz siyah zeytin
- 1/2 su bardağı doğranmış çekirdeksiz yeşil zeytin
- 8 adet kornişon salatalık turşusu
- 4 yemek kaşığı amerikan salatası
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 2 yemek kaşığı ketçap
- 1/4 çay kaşığı tuz

Bol suda yıkadığınız büyük boy patateslerin üzerini kağıt havlu yardımıyla kurulayın. Patateslerin üzerini keskin bir bıçak yardımıyla birkaç yerinden delin.

Kumpirlik patatesleri, fırın kağıdı ya da alüminyum folyo (parlak tarafı gıdaya değmeyecek dışta kalacak şekilde) ile sıkıca sarın.

İçlerinin çiğ kalmaması için patatesleri önceden ısıtılmış 200 derece fırında 90 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkan ve kabukları sertleşen patateslerin orta kısımlarını keskin bir bıçak yardımıyla çizin.

Arzu ettiğiniz miktar tereyağı ve rendelenmiş kaşar peyniri ilavesiyle patateslerin orta kısımlarını ezin. Patatesin sıcaklığıyla mutfak mis gibi tereyağı kokacak, hazır olun.

Üzerlerine tuz serpiştirdiğiniz, tereyağı ve rendelenmiş kaşar peyniriyle tatlandırduğunuz fırında pişen patatesleri servis tabaklarına alın.

Kabuğunu soyduğunuz havuçları rendenin kalın tarafıyla rendeleyin. Uç kısımlarını aldığınız kornişon salatalık turşularını küçük parçalar halinde doğrayın.

Haşlanmış garnitür (bezelye, havuç, patates) karışımının suyunu süzdükten sonra mayonezle karıştırıp

Amerikan salatasını hazırlayın.

Kumpirlere sırasıyla; Amerikan salatası, rendelenmiş havuç, doğranmış kornişon salatalık turşusu, haşlanmış mısır, doğranmış çekirdeksiz yeşil ve siyah zeytin yanı sıra ketçap ilavesiyle bekletmeden servis edin.

Sevdiklerinizle paylaşın.

