



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE KUMPIR

- 8 adet patates
- 1 kase kaşar peyniri
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kutu konserve bezelye
- 4 adet sosis

Kabuklarını soyup dilimlediğiniz patatesleri tencereye koyun. Tencereye patateslerini üzerini geçmeyecek kadar su ilave edip kısık ateşte haşlayın.

Haşladığınız patateslerin varsa suyunu süzün. Üzerine tereyağı ve tuz ekleyin. Püre haline getirin. İçine önceden rendelediğiniz kaşar peynirini ekleyin. Hazırlanan bu patates püresini toprak güveçlere havuz şeklinde yerleştirin.

Sosisleri doğrayıp bezelyelerle karıştırın. Bu garnitürü patateslerin ortasına doldurun. Üzerine yeniden rendelenmiş kaşar serpip önceden ısıttığınız fırında 20 dakika kadar pişirin.

