



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV YAPIMI KUMPIR

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

Patatesleri güzelce yıkayın.

Yıkadığınız patateslerin üzerini bıçak yardımıyla birkaç yerinden delin.

Kumpirlik patatesleri, fırın kağıdı ile sıkıca sarın.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 90 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkan patateslerin orta kısımlarını bıçak yardımıyla açın.

Arzu ettiğiniz miktar tereyağı ve rendelenmiş kaşar peyniri ilavesiyle patateslerin orta kısımlarını ezin.

Ardından patatesleri servis tabaklarına alın.

Kabuğunu soyduğunuz havuçları rendeleyin.

Kornişon salatalık turşularını küçük parçalar halinde doğrayın.

Haşlanmış garnitür karışımının suyunu süzdükten sonra mayonezle karıştırın ve Amerikan salatasını hazırlayın.

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

Not: İç malzemesi zevkinize göre değişkenlik gösterebilir.

