



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMPIR

8 adet küçük boy taze patates
1 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
İçi için:
Mısır
Kornişon turşu
Hardal
Kısır
Amerikan salatası
İsteğe göre kızartılmış sosis
Ketçap
Maydanoz
Baharatlar

Patatesleri alüminyum folyoya sarıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Piştiğini düşündüğünüzde kurdan batırarak kontrol edin.

Fırından çıkardığınız patatesi dağıtmadan sıcaklığıyla ortadan artı şeklinde bıçakla kesik atın. Ama tamamen kesilmemesine dikkat edin.

Tatlı kaşığıyla patatesin içini oyun ve uygun bir tabağa alın. Patateslerin içini çatalla güzelce ezin tereyağ ekleyin ve karıştırın.

Son olarak kaşar peyniri rendesini de ekleyin ve karıştırın.

Bu işlemin ardından patatesin içlerini tekrar alın. Üzerini düzeltin ve damak zevkinize göre her malzemeden patates içerisini doldurun. Kumpirler hazır.

