



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUMPIR

- 4 adet büyük boy patates
- 2 adet orta boy havuç
- 8 adet kornişon salatalık turşusu
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- ½ çay bardağı doğranmış siyah zeytin
- ½ çay bardağı doğranmış yeşil zeytin
- 4 yemek kaşığı karışık garnitür
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 2 yemek kaşığı ketçap
- ¼ çay kaşığı tuz

Büyük boy patatesleri bol suda yıkayın, bir havlu yardımıyla kurulayın. Patatesleri birkaç yerinden delin. Patatesleri parlak tarafı dışarıda kalacak şekilde folyoya sarın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 90 dakika pişirin. Fırından çıkan patateslerin orta kısmına derin bir kesik atın. Tereyağı ve kaşar peyniri ekleyin ve patatesin içini ezin, üzerine tuz serpin. Kabuğunu soyduğunuz havucu rendeleyin. Turşuyu küçük küçük doğrayın. Haşlanmış garnitürü mayonezle karıştırın. Garnitür, havuç rendesi, turşu, mısır ve zeytinleri sırasıyla ekleyin. Üzerine ketçap sıkıp servis edin.

