



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KUMPIR

6-8 adet büyük boy patates
1 kase kornişon turşu
1 kase mısır
1 kase doğranmış yeşil veya siyah zeytin
1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
1 kase Amerikan salatası
1 kase doğranmış sosis (İsteğe göre)
1 kase haşlanmış bezelye
150 gram kadar tereyağı
Ketçap
Mayonez
Tuz

Patatesleri yıkayıp kuruttuktan sonra tek tek önce fırın kağıdına, sonra alüminyum folyoya sarıp fırın tepsisine yerleştirin.

220 derece fırında 1 saate yakın pişirin.

Daha sonra fırından çıkarıp kağıtlardan ayırarak yarım saate yakın üzeri açık pişirin. (Patatese göre değişebilir, kontrol edip öyle tekrar fırınlayın.)

Çıkardıktan sonra ortasını bıçak yardımıyla açarak 1 tatlı kaşığı tereyağı koyun. İçini ezerek yumuşatın.

Kaşar peyniri ilave edip tekrar kaşıkla karıştırın.

İçine damak tadınıza göre istediğimiz malzemeleri ekleyin, en üste mayonez ve ketçap sıkıp sıcak servis edin.

