



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMPIR

<https://www.sabah.com.tr>

Büyük boy patatesler
Tereyağı veya margarin
Kaşar peyniri (rendelenmiş)
Mısır
Yeşil zeytin (çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış)
Salatalık turşusu (doğranmış)
Haşlanmış mısır
Konserve bezelye
Turşu
Salça
Mayonez
Kornişon turşu
Siyah zeytin
Mantar
Sosis
Sos
Hardal
Kıvırcık

İlk olarak, patatesleri yıkayın ve kabuklarıyla birlikte fırında veya mikrodalgada iyice pişirin. Pişirme süresi patatesin boyutuna bağlı olacaktır. Patatesler yumuşak olmalıdır. Pişmiş patatesleri ortadan keserek içini çıkarın ve bir kaseye alın. İçini çıkardığınız patatesleri çatal veya patates ezici ile iyice ezin. Tereyağı veya margarini ekleyerek pürüzsüz bir kıvam elde edin. İçine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin ve karıştırın. Bu patates püresini hazırlamış olacaksınız. Patates püresini tekrar patatesin kabuğuna doldurun. Üzerine dilediğiniz malzemeleri ekleyin. Genellikle mısır, yeşil zeytin, salatalık turşusu, haşlanmış mısır, konserve bezelye, turşu, salça, mayonez, kornişon turşu, siyah zeytin, mantar, sosis ve sos gibi malzemeler kullanılır. İsteğe bağlı olarak hardal ve kıvırcık ekleyebilirsiniz.



