



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMPIR

4 adet büyük boy patates
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
İç Malzemeler (isteğe bağlı):
Garnitür (bezelye, havuç, mısır)
Sosis (küçük doğranmış ve hafifçe kızartılmış)
Siyah ve yeşil zeytin (doğranmış)
Turşu (doğranmış)
Rus salatası
Ketçap ve mayonez
Acı sos (isteğe bağlı)

Patatesleri iyice yıkayın ve kabuklarıyla birlikte fırında pişirin. 200° C'de yaklaşık 60 dakika pişirmek yeterlidir. Patateslerin içi tamamen yumuşayana kadar pişmesi önemlidir. Fırından çıkan patateslerin üzerine bıçakla bir kesik atın ve iç kısmını kaşık yardımıyla hafifçe ezin. Tereyağı ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyerek iyice karıştırın. Patatesin sıcaklığı, kaşarın erimesini sağlayacaktır. Hazırladığınız patatesin içine dilediğiniz malzemeleri ekleyin. Sıcak patatesin üzerine garnitür, sosis, zeytin ve turşu gibi lezzetleri yerleştirin. Ketçap, mayonez ve acı sos gibi soslarla kumpirinizi zenginleştirin. Hazırladığınız kumpiri sıcak olarak servis edin. Yanında bir bardak ayran ya da soğuk bir içecek harika bir öğün hazırlamış olacaksınız.