



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMPIR

- 4 adet iri patates
- 1 tabak rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 adet havuç
- 1 kase haşlanmış bezelye
- 1 kase haşlanmış mısır tanesi
- Dilimlenmiş yeşil veya siyah zeytin
- 1 kase mantar
- 1 kase küp küp doğranmış ve kızarmış sucuk
- 6 yemek kaşığı margarin
- Tuz
- Karabiber
- 5 adet küp küp doğranmış kornişon turşu

Öncelikle patatesleri güzelce yıkayın ve bıçakla bir iki yerinden delin. Daha sonra alüminyum folyoya sarın ve 220 derece ısıtılmış fırında 1 saat pişirin.

Patatesler pişerken bir yandan yıkanmış ve doğranmış mantarı suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Pişirdikten sonra içine bir parça margarin ve tuz atıp birazda bu şekilde kavurun. Diğer bir yandan da havuçları küp küp doğrayın az suyla haşlayın. Suyunu çekince hala pişmemişse biraz daha sıcak su ekleyip pişirin. Suyunu çekince bir tatlı kaşığı margarini ve yeteri kadar tuzunu atıp kavurun ve ocağı kapatın.

Daha sonra patateslerin ortasından bıçakla çizik atın ve bir çatal yardımıyla içini açın. İçine bir kaşık margarin, bolca kaşar peyniri ve yeteri kadar tuz atıp tüm patatesin içine yayılıp eriyene kadar karıştırın. İçini açtığınız patateslere kavurduğunuz mantarları, havucu, turşuyu, dilimlenmiş zeytin, bezelye (mısır) gibi... Dilediğiniz malzemelerden koyup soğutmadan yiyin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.06.2021