



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGALDA PASTIRMALI KUMPIR

4 adet iri boy patates
125 gram pırasa
1 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı yağsız süt
Taze çekilmiş karabiber, tuz
60 gram pastırma

Akşamdan ince kıydığınız pırasa ve kırmızı biberi zeytinyağında iyice soteleyip, kapaklı bir kaba alın. Patatesleri yıkayıp birkaç yerinden delerek folyoya sarın. Piknikte ızgaranızı yaptıktan sonra, arta kalan kolları kenara alın. Patatesleri küllerin arasına gömerek ateşle örtün. Yarım saat sonra kontrol ederek, yeterince pişmişse ateşten alın. Folyoyu çıkarıp, patateslerin üstlerinden kapak kesin. 5 mm'lik duvar kalacak şekilde içlerini oyun. Çıkan patatesli içi, süt ve karabiberle karıştırın. Pırasa, kırmızı biber, pastırma ve tuzu ilave ederek iyice harmanlayın. Harcı, oyulmuş patateslerin içine doldurup kapağını kapatın. Sıcak olarak servis yapın.