



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİNİ KUMPIR

8 adet küçük boy taze patates

Tuz

1 çay bardağı mısır

5-6 adet kornişon turşu

10 dal maydanoz

1 tatlı kaşığı hardal

1 çorba kaşığı ketçap

1 çorba kaşığı tereyağı

Karabiber

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Pulbiber Üzerine:

8 adet kokteyl sosis

2 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yıkanmış patatesleri kabuklarını soymadan 15 dakika haşlayın. Suyunu süzdükten sonra üst kısmını bıçakla (+) şeklinde çizin ve tatlı kaşığıyla içini çıkarıp, bir kaba alın. Bu kaba; mısır, küp doğranmış turşu, kıyılmış maydanoz, hardal, ketçap, tereyağı, kaşar peyniri, tuz, karabiber ve pulbiber ekleyip, karıştırın. İçleri boşaltılmış patateslere bu karışımı paylaşın. Diğer taraftan sosisleri iki ucundan (+) şeklinde kesin ve sıvıyağda kızartın. Kumpirlerin üzerine birer adet sosis yerleştirin. En üste de kaşar peyniri serpererek servis yapın.

---