



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SEPETLERİ

3 adet büyük patates
21 adet kürdan
2 bardak sıvıyağ
3 yemek kaşığı tereyağı
5 adet haşlanmış sosis
4 adet turşu
1 bardak haşlanmış mısır
200 gram rendelenmiş kaşar

Büyük boy patatesleri yıkayıp soyun. Uç kısmından kalınca bir adet halka kesin. 7 adet kürdanı halkanın etrafına eşit aralıklarla dik vaziyette saplayın. Patatesi kalem kalınlığında kopartmadan dikkatlice şerit halinde soyun. Kürdanla tutturulan patatesin alt kısmından başlayarak sepet öreri gibi kürdanların aralarından geçirerek örün. Çukur bir tencerede sıvıyağı kızdırıp patates sepetlerini kızartın. İçlerine tereyağı sürüp içini haşlanıp doğranmış sosis, turşu, mısır ve kaşar ile doldurup fırına atın. 20 dakika sonra servis edin.