



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK KUMPIR

Pelin Alpayım - İzmir

Malzemeler:

- 1 paket Feast Patates Elma Dilim
- 2 avuç Feast Bezelye
- 2 avuç Feast Patatesli Garnitür
- 2 avuç Feast Mısır
- 10 dilim sucuk
- 20 dilim sosis
- 8 adet mantar
- 2 kaşık paprika salça
- İsteğe göre ketçap ve mayonez
- 200 gram kaşar rendesi
- 1 adet domates

Hazırlanışı:

Elma dilim patatesi yağladığımız fırın tepsisine koyuyoruz. Önceden 200-230 derecede ısıttığımız fırında 10 dakika pişiriyoruz. 10 dakika sonra üzerine, paprika, ketçap, mayonez haricindeki diğer malzemeleri en üste peynir gelecek şekilde koyup tekrar fırına veriyoruz. Üzeri kızarınca fırından çıkarıyoruz. Arzuya göre ketçap mayonez ve acı sevenler için paprika salça sosu üzerine gezdirip sıcakken servis yapıyoruz.