



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ KUMRU

3 adet AYTAÇ DANA SOSİS
10 dilim AYTAÇ MACAR SALAM
1/2 adet AYTAÇ KLASİK SUCUK
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet domates
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
1 yemek kaşığı su
Püre için;
2 adet havuç
4 adet patates
1 su bardağı süt
4 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

AYTAÇ DANA SOSİS leri halka halka doğrayın.

AYTAÇ MACAR SALAM 1/2'leri kibrit çöpü büyüklüğünde doğrayın.

AYTAÇ KLASİK SUCUK 1/2'leri halka halka kesin.

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin.

Havuçları ve patatesleri haşlayıp ayrı ayrı rendeleyin.

Tavada tereyağı kızdırıp içine kıyılmış AYTAÇ MACAR SALAM 1/2'leri, doğranmış AYTAÇ DANA SOSİS ve AYTAÇ KLASİK SUCUK u koyup sote edin.

Daha sonra içine rendelediğiniz domatesleri, şekeri, tuz ve karabiberi koyup az su ilave ettikten sonra bir taşım pişirin.

Ayrı bir kâseye haşlanmış ve rendelenmiş patatesleri, havuçların yarısını, sütü, tuzu ve 4 yemek kaşığı tereyağı yeşil zeytinli peynirli sandviç sürmeyi koyup kaşık ile karıştırın.

Soslu sosisleri fırın kabına alıp üzerine sebzeli püreyi koyup üstünü kaşık ile düzeltin.

En son olarak üzerine kalan rende havuçları serpip önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip sıcak olarak servis edin.

