



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ KUMRU

3 adet sosis
10 dilim salam
1 adet parmak sucuk
3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
2 adet domates
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz ve karabiber
Az su
Püresi için:
2 adet havuç
4 adet patates
1 su bardağı süt
½ kutu Sana Crème Bonjour yeşil zeytinli peynirli sandviç sürme
Tuz

1. Sosisleri halka halka doğrayın.
2. Salamaları kibrit çöpü büyüklüğünde doğrayın.
3. Parmak sucukları halka halka kesin.
4. Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin.
5. Havuçları ve patatesleri haşlayıp ayrı ayrı rendeleyin.
6. Tavada Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin kızdırıp içine kıyılmış salamaları, doğranmış sosis ve sucuğu koyup sote edin.
7. Daha sonra içine rendelediğiniz domatesleri, şekeri, tuz ve karabiberi koyup az su ilave ettikten sonra bir taşım pişirin.
8. Ayrı bir kâseye haşlanmış ve rendelenmiş patatesleri, havuçların yarısını, sütü, tuzu ve ½ kutu Sana Crème Bonjour yeşil zeytinli peynirli sandviç sürmeyi koyup kaşık ile karıştırın.
9. Soslu sosisleri fırın kabına alıp üzerine Sana Crème Bonjour yeşil zeytinli peynirli sandviç sürmeli sebzeli püreyi koyup üstünü kaşık ile düzeltin.
10. En son olarak üzerine kalan rende havuçları serpip önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip sıcak olarak servis edin.

[ML® Kumru için tıklayın](#)

