



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PÜRELİ SOSİS DOLMASI

6-7 tane orta boy patates  
1.5 su bardağı süt  
5-6 tane uzun sosıs  
1 su bardağı karışık garnitür  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar  
1 yemek kaşığı margarin  
Tuz

Patatesleri haşlayıp ezin. Sütü ekleyip mikserle beyaz bir renk alana kadar çırpın. Tuzunu da ekleyip karıştırın. Yaptığımız patates püresinden 3-4 çorba kaşığı ayırıp kalanını yağladığınız fırın tepsisine yayın. Sosislerin ortasını bıçakla çizip elinizle açın. Garnitüre ayırdığınız püreyi sana yıda ekleyip karıştın. Sosislerin arasına garnitürlü karışımdan koyarak tepsiye yaydığınız pürenin üzerine yerleştirin. Üstlerine rendelediğiniz kaşar peyniri de serpip orta dereceli fırında üstü kızarana kadar (10-15 dakika kadar) pişirin.

