



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEPSİDE KUMPIR

- 6 adet patates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı konserve mısır
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 1 su bardağı haşlanmış havuç
- 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 5 adet sosis
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 kase zeytin
- 1 çay bardağı kornişon turşu
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tutam tuz
- 3 yemek kaşığı mayonez
- 3 yemek kaşığı ketçap

Patatesleri iyice haşlayıp soyun ve ezin.

İçine kaşarın 1 su bardağı kadarını, tereyağını ve tuzu ilave edin ve peynirler eriyene kadar karıştırın.

Fırın kabınızın tabanını hafifçe ıslatın ve hazırladığınız püreyi fırın kabına her tarafı eşit olacak şekilde güzelce yayın.

Sosisleri yuvarlak dilimleyip sıvı yağda kavurun.

Salçayı da ekleyip kavurmaya devam edin. Arzu ederseniz içine birkaç damla da su ilave edebilirsiniz.

Patateslerin üzerine sosisleri yayın.

Kornişonları küp küp doğrayın.

Zeytin, turşu, mısır, havuç ve bezelyeyi de sosislerin üzerine yayın.

Son olarak kalan kaşarları en üste serpin ve fırın kabını 200 derecede ısıtılmış fırına verin.

Kaşarlar eridikten sonra alıp dilimleyin. Ketçap ve mayonezle süsleyip servis edin.

