



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEPSİDE KUMPIR

- 2 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase
- 1 Kutu konserve mısır
- 1 Çay Bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 6 Adet kornişon turşu
- 1 Adet havuç
- 1 Çay Bardağı bezelye
- 5 Adet patates

Havucu ve bezelyeyi haşlayın. Haşlanmış havuçları ve kornişon turşuyu küp küp doğrayın. Mısırı, bezelyeyi ve rendelenmiş kaşar peynirini de ilave ederek hepsini karıştırın. Kabuğu soyulmuş ve 4-5 parçaya bölünmüş patatesleri haşlayın. Rendeleyerek püre haline getirin. Tuzunu ve Sana Ekmeküstü margarini de ilave edin. Patates püresini soğutmadan borcama alın. Altında ince bir tabaka kalacak şekilde ortasını açın ve malzemeleri üzerine yerleştirin. 200 derece fırında 10 dakika kadar fırınladıktan sonra ketçap ve mayonez ile süsleyerek servis yapın.