



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI KUMPIR

- 5 adet patates
- 1,5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Tuz
- Garnitürü için:
- Mayonez
- 1 kase bezelye
- 1 kase mısır
- 2 adet havuç
- 3 uzun sosis
- 10 adet siyah zeytin
- Tuz
- Karabiber
- Üzeri için:
- 1 kase kaşar peyniri

Haşlanmış patatesler rendelenir, üzerine sıcakken tereyağı, kaşar peyniri ve tuz katılır, iyice karıştırılır. Bir fırın kabına patatesli karışım yayılır.

Haşlanmış bezelye ve mısır bir kaba alınır, üzerine haşlanmış, küçük doğranmış havuç ve sosis eklenir. Çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış siyah zeytin, tuz ve karabiber de eklenerek garnitürler iyice karıştırılır.

Patatesli karışımın üzerine ince bir kat mayonez sürülür.

Hazırlanan garnitürler patateslerin üzerine yayılır.

Fırın kabı ısıtılmış fırında 10 dakika tutulur, fırından alındıktan sonra üzerine rendelenmiş kaşar serpilir, sıcak olarak servis edilir.

