



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI KUMPIR

- 8 adet patates (haşlanmış)
- 2 çorba kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı rende kaşar
- 3 adet sosis
- 5 adet siyah zeytin
- 1 kase tane mısır
- 1 kase bezelye (haşlanmış)
- Yeteri kadar ketçap mayonez
- 1 er çay kaşığı tuz karabiber

Haşlanmış patatesleri püre haline getirin. Üzerine tereyağı, tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Daha sonra bu karışıma kaşar peyniri rendesini de ekleyin. Hazırladığınız patates pürelerini sufle kaplarının içinde bir havuz oluşturacak şekilde kaplayın. Diğer tarafta iç harcı için karıştırma kabına doğranmış sosis, siyah zeytin, yeşil zeytin, tane mısır ve bezelyeyi alarak sufle kaplarına paylaşın. Üzerine kaşar peyniri rendesi serperek 180 derecelik fırına verin. Kaşarlar eriyene kadar pişirin. Üzerinde turşu, ketçap ve mayonez ile servis yapın.