



HIRAZIN
MUTFACI



Kumpir



Süre: 1 Saat 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 1 saat 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Patatesin içi tamamen yumuşayınca sıcakken tereyağı ve kaşarla ezilir. Kabuğun çıtır kalması için fırına girmeden önce patatesleri iyice kurulayın.

Malzemeler:

- 4 iri fırınlık patates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- Yarım su bardağı haşlanmış mısır
- Yarım su bardağı haşlanmış bezelye
- 4 kornişon turşu, doğranmış
- 8 çekirdeksiz siyah zeytin
- Tuz
- İsteğe bağlı ketçap ve mayonez

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: süt ürünleri; mayonez kullanılırsa yumurta.

Ön Hazırlık:

Patates büyüklüğü süreyi etkiler; en kalın yerinden bıçak testi yapın.

Yapılışı:

1. Patatesleri fırınlayın:

- Fırını 220°C'ye ısıtın. Patatesleri yıkayıp kurulayın, çatalla birkaç yerinden delin ve ayrı ayrı folyoya sarın.
- 60-70 dakika, en kalın yerinden bıçak kolayca girene kadar pişirin.

2. İçini ezin:

- Patatesleri dikkatlice açın; buharı çok sıcaktır. Kabuğu delmeden iç kısmını artı biçiminde kesin.



- Tereyağı ve tuzla ezin; kaşarı ekleyip eriyip uzayana kadar karıştırın.

3. Üst malzemeleri ekleyin:

- Mısır, bezelye, turşu ve zeytini paylaşın. Sosları servis anında ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İç kısmı buharı üstünde yumuşak, kaşar tamamen erimiş olmalıdır.

Saklama:

Sıcak tüketin. Artan iç ve üst malzemeleri ayrı kaplarda buzdolabında 1 gün saklayıp iyice ısıtın.

Kiraz'ın
Mutfağı