

## Firinda Kremali Kumpir

### Malzemeler

6-7 orta boy haslanmis patates  
1 kutu krema (marketlerde kucuk sut paketlerinde satiliyor)  
1 yemek kasigi tereyag (arzuya gore)  
8-10 tane sosis  
1 kutu konserve misir  
1 su bardagi haslanmis bezelye  
1 cay bardagi dilimlenmis yesil zeytin  
1 cay bardagi dilimlenmis siyah zeytin  
kornison tursu  
tuz, karabiber  
bol miktarda rendelenmis kasar peynir

### Yapilisi

Haslanmis patateslerI sicakken rendeleyin, icine bir kutu krema, dilerseniz tereyag, tuz, baharatlar eklenip kasikla karistirin. Icine dilediginiz malzemeleri ekleyip karistirilir. Borcamin alti tereyagla yaglanir ve patatesler borcama alinip uzeri duzeltilir. 170 C isili firina konulur uzeri hafif pembelesince firindan cikarilip bolca rendelenmis kasar peynir serpilip tekrar firinlanir. Kasarlar eriyip kizarana dek firinlanir. Firindan alinip dilimlenerek servis yapilir.