

Mikroalgada Kumpir

Malzemeler

3-4 adet patates

Tereyag

Rendelenmis kasar peyniri

Salam

Bezelye

Misir

Tuz

Istediginiz diger malzemeler..

Yapilisi

Patatesleri yikayip kuruladiktan sonra 750 watta 5-6 dakika kadar pisirin.Pisip pismedigini anlamak icin bicak batirin.Patatesler pistikten sonra ortadan 2 ye bolun ve icini alin.Kenarlari cok inceltmeyin.Bu icleri ayri bir kasede tereyag ve kasarla iyice karistirin.Daha sonra bunlari tekrar patateslerin icine doldurun.Patateslerin uzerine istediginiz malzemeleri koyun.Isterseniz Ketchup ve mayonez sikarak servis edin.