

## Mini Kumpirler

### Malzemeler

2 iri patates  
Sut/su karisimi  
1 kasik tereyag  
Kasar rendesi  
Bezelye  
Misir  
3 kokteyl sosis  
Tuz  
Karabiber  
Mayonez  
Ketchup

### Yapilisi

Patatesleri iri kupler halinde dograyin ve bir tencereye alin. Uzerini kapatacak kadar sut ve su karisimindan dokun ve kaynatin. Patatesler iyice eriyip ezilecek kivama geldiginde icine 1 kasik tereyagi, tuz ve karabiber ekleyin. Iyice ezin en son kasar rendesi ekleyin. Kek kapsulu yerlestirdiginiz muffin kalibina sogumus patates puresini pay edin. Minik dogradiginiz sosisleri patateslerin uzerine ekleyin ve 5-6 dakika kadar firinlayin. Sosis kullanmayacak iseniz firinlama islemine gerek yok. Daha sonra pureleri bir kase icinde kek kapsullerine koyduktan sonra elinizde malzemelerini ekleyebilirsiniz muffin kalibi kullanmadan. Firinlama isleminden sonra iyice yikanmis ve suzdurulmus misir ve bezelye konservesini de ekleyin. Uzerine mayonez ve ketchup ile sicak servis edin.