

دستور پخت کمپیر سیب زمینی ترکی

کمپیر یا همان سیب زمینی شکم پر یکی از غذاهای خوشمزه ترک زبانان است که ماده اصلی آن سیب زمینی بوده و به راحتی می توان آن را در خانه تهیه کرد و به همین خاطر می تواند یک گزینه برای سفره افطار هم باشد.

مواد لازم برای تهیه کمپیر ترکی

سیب زمینی ۴ عدد متوسط
کره ۵۰ گرم
پنیر پیتزا ۱۵۰ گرم
کالباس ۲۰۰ گرم
سوسیس ۱۰۰ گرم
خیارشور ۲ عدد
ذرت یا نخود سبز ۴ قاشق غذاخوری

طرز تهیه کمپیر سیب زمینی ترکی

ابتدا فر را روشن کرده و روی دمای ۲۴۰ درجه سانتیگراد تنظیم می کنیم؛ سپس سیب زمینی ها را شسته و پس از خشک کردن، آن را با یک لایه کاغذ روغنی و یک لایه فویل آلومینیومی می پوشانیم و داخل سینی فر می چینیم تا در مدت دو ساعت مغز پخت شود.

برای آماده سازی مواد داخل سیب زمینی به ترتیب زیر عمل می کنیم:

سوسیس، کالباس و خیارشور را نگینی خرد کرده و با ذرت شیرین مخلوط می کنیم.

پس از اینکه پخت سیب زمینی ها به پایان رسید، وسط سیب زمینی ها یک شکاف ایجاد می کنیم، سپس با قاشق داخل سیب زمینی را له می کنیم.

حالا مقداری پنیر پیتزا، کره و ادویه داخل سیب زمینی می ریزیم و با قاشق مخلوط می کنیم تا به خورد سیب زمینی برود. در ادامه سوسیس، کالباس و خیار شور خرد شده را به همراه کنسرو ذرت روی سیب زمینی

