



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOMATESLİ VE BİBERLİ PASTIRMA

200 gr pastırma (ince doğranmış)

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

2 yeşil sivribiber (çekirdekleri çıkarılıp, doğranmış)

1 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak, kuşbaşı doğranmış)

1+1/2 kahve kaşığı tuz

1/2 kahve kaşığı karabiber

Yağı orta boy bir sahanda, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca pastırmaları ve sivribiberleri koyup, karıştırarak 1-2 dakika pişiriniz. Domatesleri ekleyip, tuz ve biberini serpiniz. Karıştırıp 4-5 dakika, domatesler bıraktıkları suyu çekene kadar pişiriniz. Domatesli ve biberli pastırmayı piştiği sahandaki servise ediniz.
