



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI BEYKOZ YAHNİSİ (İSTANBUL)

[Sahrap Soysal](#)

15-20 dilim pastırma
6 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy kuru soğan
1-2 adet taze yeşil biber
4 adet orta boy patates
1 su bardağı konserve mısır
3 adet orta boy domates
1 çay kaşığı tuz
karabiber

Zeytinyağını orta boy bir tencerede kızdırdıktan sonra pastırmaları kızgın yağda, tahta bir kaşıkla karıştırarak 1 dakika kadar kavurun.

Pastırmaları tencereden alıp incecik kıyılmış soğanları aynı tencereye aktarın. Üzerine incecik dilimlenmiş yeşil biberleri de ekleyip, karıştırarak orta ısı ateşte 2 dakika kadar kavurun.

Kabukları soyulmuş domatesleri tavla zarı formunda doğrayıp tencereye aktarın. Patatesleri soyup kuş başı et formunda dilimleyerek yemeğe katın. Tuz ve karabiber serpip yaklaşık 2 su bardağı sıcak suyu da tencereye ilave edin.

Tencerenin kapağı kapatıp orta ısı ateşte, kaynayınca kadar pişirin. Tencerenin kapağını açıp suyu süzölmüş konserve mısırları ve hafif kızartılmış pastırmaları ekleyin.

Ocağın altını biraz daha kısip patatesler iyice yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin. Kırmızı toz biber serpiştirirerek ve sıcak sıcak servis yapın.