



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PASTIRMALI KUŞKONMAZ (KIBRIS)

Refika Birgöl

200 gr. Kuşkonmaz  
8- 10 dilim Pastırma  
75 gr. Lor Peyniri  
Yarım adet Kuru Acı Biber  
Yarım dal Taze Kekik  
Karabiber  
Pulbiber  
Zeytinyağı

Kıbrıs'ta ayreli denen bu yabancı kuşkonmazlar normal kuşkonmazlara göre biraz daha acı oluyor. Kuşkonmazları sertleşmiş odunsu yerinden ayırmak için elinizle yoklayın ve inceldiği yerden koparın. Körpe bölümleri birkaç parçaya bölün ve acılığı gitmesi için 1 dakika kadar kaynar suda haşlayın. Fırın tepsisine haşladığınız kuşkonmazları, 2-3 parçaya ayırdığınız 8 dilim pastırmayı ve 75 gr lık parçalar haline getirdiğiniz lor peynirlerini gelişigüzel yerleştirin. ½ adet kuru acı biberi de ince ince doğrayıp tepsiye serpiştirin. Üzerine pul biber, taze çekilmiş karabiber ve zeytinyağı gezdirin ve ½ dak taze kekiği ufak parçalar halinde tepsiye koyun. 200 derecelik fırında 7-8 dakika pişirin.

