



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PASTIRMALI PATATES

200 gr Pastırma
1.5 kg Taze Patates
2 Diş Dövmüş Sarımsak
1/4 Su Bardağı Eski Kaşar
3 Çorba Kaşığı Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Taze Fesleğen

Patatesleri haşlayın. Dilerseniz bu işlemi önceden de yapabilirsiniz.

Fırını 200 dereceye ayarlayın

Pastırmayı ince ince doğrayın ve rengi hafif değişene kadar tavada yağ ile azıcık pişirin. Tavada kalan yağ dökmevin, daha sonra bu yağ kullanacağız.

Eski kaşarı rendeleyin, sarımsakları ezin ve fesleğeni de ince ince doğrayın. Soğudukları zaman patatesleri de doğrayın veya dilimleyin.

Güveç kabını yağlayıp, patatesleri dizin tuz karabiber ve sarımsağı ekleyip üzerine pastırmaları dizin. Yağı ve pastırmalardan tavada kalan yağ üzerine döküp, eski kaşarı da üzerine serperek, fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Piştikten sonra üzerine fesleğenleri serperek servis yapın.

