



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PEYNİRLİ PASTIRMA

Malzemesi:

12 dilim pastırma
1 bardak rende kaşar peyniri
2 domates
1 yumurta
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 patates
tuz

Hazırlanışı:

Patatesi haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra bunu püre haline getirin. Ve püre henüz soğumadan buna rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip birbiriyle karışmaya kadar iyice karıştırın. Diğer taraftan pastırmaları yayvan bir tabağa dört dilimi yarım yarım üst üste gelecek şekilde dizin. Sonra hazırlamış olduğunuz püreyi pastırmaların ortasına koyup, pastırmalara dolma şekli vererek, fırın tepsisine dizin. Üzerine de zeytinyağı gezdirin. Diğer yandan domatesin bir kısmını küçük küçük, bir kısmını da dilim dilim keserek pastırmaların yanına dizin. Bir kabin içinde yumurtanın sarılarını karıştırın bunu da üzerine dökün. Sonra tepsiyi önceden ısıtılmış fırına sürerek yumurtalar pişip, pastırmanın üzeri kızarana kadar pişirin.