



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞITTA PASTIRMA (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

250 gr pastırma  
3 adet domates  
3 adet yeşil biber  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1-2 tutam maydanoz  
Yeteri kadar alüminyum folyo  
1 çay kaşığı tuz  
1 limon

Alüminyum folyo, fırın tepsisinin içine kayak şeklinde açılarak hazırlanır. Tabanı az miktarda tereyağı ile yağlanır. Sırasıyla pastırma, yeşil biber, domates, bir dilim kabuklu limon ve kalan tereyağın kalanı eklenerek 150 derecelik fırına sürülür. 20-25 dakika kadar pişirildikten sonra folyonun ağzını açılarak yüzeyi kızartılır. Son olarak ince kıyılmış maydanoz üzerine serpiştirilerek büyük servis tabağı üzerine açılarak ortaya sıcak servis yapılır.

