



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÂĞITTA PASTIRMA

200 gram pastırma
2 adet yağ kâğıdı
1 çorba kaşığı tereyağı

1) Üstüne 1 silme çorba kaşığı tereyağı sürülmüş bir yağ kâğıdının orta kısmına, yağlıca tarafından 200 gram pastırma döşedikten sonra, kâğıdın yanlarını pastırmanın üstüne kapatmak suretile paket yapmalı ve pakedi sıkıca bağlamalıdır.

2) Sonra bu pastırma pakedini, bir tabak içinde kızgınca fırına sürerek 15-20 dakika kadar bırakmak suretile pişirmeli, sonra da pakedi tabağı ile birlikte fırında alarak kâğıdın üst kısmını kesmeli ve kâğıdın alt kısmı ile birlikte bir tabak içinde servis yapmalıdır.