



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA PASTIRMA

50 gr pastırma (ince doğranmış)
1 dilim domates (kabuğu soyulmuş)
1 dilim limon (kabuğu soyulmuş)
1 çay kaşığı maydanoz (iri kıyılmış)
1/2 kahve kaşığı tuz
kahve kaşığının ucuyla karabiber

Önce, ızgaranızı kızdırınız. 25x30 boyutlarında bir yağlı kağıdın ortasına önce pastırmaları döşeyip, üstüne domates ve limon dilimlerini yerleştiriniz. Tuz, biber ve maydanozu serptikten sonra kağıdı, bütün malzemeyi örtecek biçimde katlayıp, toplu iğne ile tutturunuz. Iızgarada, paketin her iki yanını 1'er dakika pişiriniz. Paketi ızgaradan alıp, ısıtılmış bir tabağı koyarak toplu iğnelerini çıkarıp atınız. Kağıtta pastırmayı, piştiğı yağlı kağıdın içinde servis ediniz.