



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMA KAĞITTA

### Malzeme:

100 gram dilimlenmiş orta yağlı pastırma,  
1 orta boy domates,  
1 sivri biber,  
1/3 demet dereotu,  
yarım limon,  
3 çay kaşığı zeytinyağı,  
alüminyum mutfak folyosu

### Yapılışı:

Pastırmanın çemenlerini ayıklayın. Domatesi ve yarım limonu kabuklarını soymadan ince yuvarlak halkalar halinde kesin. Biberin sap ve tohumlarını ayıklayın ve halka şeklinde doğrayın. Dereotunu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın ve yapraklarını ayırın. Alüminyum folyoyu bohça şeklinde katlanabilecek gibi açarak ortasına domates, biber, limon, dereotu, pastırma ve üzerine zeytinyağı olarak birkaç kat üstüste dizerek hava almayacak şekilde kapatın. Paketi yağsız tavaya koyarak orta ateşte 5 dakika süre ile tutun. Bir tabağa alarak sofraya getirin. Çıkacak buharın elinizi yakmamasına dikkat ederek bir bıçak ile folyoyu kesin. Bunun benzerini sucuk ve peynir ile yapabilirsiniz. Tabaklara servis edildiğinden kısa bir süre sonra pastırmalar sertleşeceği için kısa süre için de olsa yenmesi uygun olur.