



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KİREMİTE PASTIRMA

Orta boy Kiremit tepsi
6 adet Domates
6 adet Sivribiber
0,5 kg Pastırma
1 Adet Alüminyum Folyo
2 çorba kaşığı Tereyağı

Domatesleri kabuklarını soyduktan sonra halka halka doğrayıp tepsiye yerleştirilim.
Üzerine içini ayıkladığımız sivri biberleri isteğe göre dorayıp tepsiye yerleştiriyoruz ve pastırmalarımızı tek tek domates ve biberin üzerine yerleştiriyoruz.
Tereyağı biraz eriterek üzerine ekleyip folyo ile üzerini kapatıyoruz.
Önceden ısıtılmış fırında veriyoruz.
Yaklaşık 30-45 dak sonra folyoyu çıkarıp pastırmamızın kızartıp servis yapıyoruz.
