



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY PEYNİRLİ PASTIRMALI PİDE

1 adet baget ekmeğ  
200 gram eriyebilen türde peynir  
5 dilim pastırma  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Yarım su bardağı domates rendesi  
3 diş sarımsak

Sarımsakları rendeleyip zeytinyağı ile birlikte küçük bir sos tenceresine alın.  
Ocağa alıp kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 1 dk. kadar pişirin ve ateşten alın.  
Ekmeğin üstünden bir kapak kesip içini bir tatlı kaşığı yardımıyla kazıyarak çukurlaştırın.  
Ekmeğin çukuruna yağ+sarımsak karışımının yarısını bir tatlı kaşığı yardımıyla gezdirin.  
Üzerine peynirin yarısını yayın.  
Fırın tepsisine koyup 180 derecede önceden ısıtılmış fırında peynir yumuşayana kadar pişirin.  
Bu sırada domates rendesini kalan yağ+sarımsak karışıma ekleyip ocağa alın ve 5 dk. kadar pişirin.  
Ekmeği fırından çıkarıp üzerine domates sosunu gezdirin.  
Küçük küçük doğradığınız pastirmaları yerleştirin.  
Kalan peyniri de üzerine yayıp tekrar fırınlayın.  
Peynir istediğiniz yumuşaklığa gelene kadar pişirin.  
Kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapabilirsiniz.

---