



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI PASTIRMA SALATASI

200 gr. kuşkonmaz
8-10 dilim pastırma
75 gr. lor peyniri
3 kaşık margarin
½ adet kuru acı biber
1-2 dal taze kekik
Karabiber
Pulbiber

Kuşkonmazın körpe bölümleri birkaç parçaya bölün ve acılığı gitmesi için 1 dakika kadar kaynar suda haşlayın. Fırın tepsisine haşladığınız kuşkonmazları, 2-3 parçaya ayırdığınız 8-10 dilim pastırmayı ve 75 gr.lık parça haline getirdiğiniz lor peynirlerini gelişigüzel yerleştirin. ½ adet kuru acı biberi de ince ince doğrayıp tepsiye serpiştirin. Üzerine pul biber, taze çekilmiş karabiber ve küçük parçalar şekline margarin koyun ve ½ dak taze kekiği ufak parçalar halinde tepsiye koyun. 200 derecelik fırında 7-8 dakika pişirin.

