



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARİNATTA PASTIRMA

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

250 gram pastırma,
2 limonun suyu,
1 çay kaşığı karabiber,
1 kahve fincanı zeytinyağı,
1/2 demet maydanoz,
1 çorba kaşığı kapari,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Pastırmaları çemensiz olarak makinede ince ince dilimlemeli. Sonra bunları yassı bir kabın içinde yan yana dizmeli. Üstüne karabiberi serptikten sonra limonların suyunu dökmeli ve birkaç saat bu marinatta dinlendirmeli. En azından üç saat marinatta kalacak pastırmaları bir servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Marinat suyunun yarısını üstüne gezdirerek dökmeli. Öbür yarısına zeytinyağını ve kıyılmış kapariyle ince ince doğranmış maydanozu katmalı, iyice çırpıttan sonra bunu da pastırmaların üstünde gezdirerek dökmeli.

Tabağı servis vaktine kadar buzdolabına kaldırmalı.
