



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMA SARMASI

İnce dilimlere kesilmiş 200 gram orta yağlı pastırma  
1 çorba kaşığı kapari  
1/2 limon suyu  
Karabiber  
2 dolmalık biber (turşu)

Dolmalık biberi ince şeritlere bölünüz. Her pastırma dilimine bir-iki biber parçası, bir-iki kapari koyun. Hafifçe biber serptikten sonra bir-iki damla da limon suyu akıtın, sonra pastırmaları sarıp servis tabağına koyun ve öbür ordövrlerle birlikte servis yapın.