



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI SARMA

1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 kalın dilim beyaz peynir
3 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
100 gram dilimlenmiş pastırma
1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı sıvıyağ
Damak tadınıza göre tuz, karabiber

Mutfak robotuna; kaşar peynir, beyaz peynir, maydanoz, yumurta, un, tuz ve karabiberi alın. Püre kıvamına gelene kadar çekin. Karşımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak şekil verin. Pastırma dilimlerini uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Peynir köftelerini birer pastırma dilimi ile sarıp kürdanla sabitleyin. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serip pastırmalı dilimleri tepsiye dizin. Üzerlerine birer dolmalık fıstık koyup fırça ile sıvıyağ sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

