



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMA TAVA

250 gram pastırma  
1 su bardağı un  
1 su bardağı kızartma yağı  
1 adet limon  
2 adet yumurta  
2 çorba kaşığı margarin  
Tuz

Yumurtaları bir delikli süzgeçe kırıp aklarını altındaki kaba akıtın. Süzgeçte kalan sarılarını ayrı bir kaba alın. Bir tencereye unu koyup ortasına çukur açın ve margarin ve 2 adet yumurta sarısı koyarak karıştırın. Sonra kenara ayırdığınız yumurta aklarına bir tutam tuz serpin ve telle köpürene kadar döğün ve bunları hamura ilave edip iyice karıştırın. Diğer taraftan bir tavada 1 bardak sıvı yağı iyice kızdırın ve pastırmaları teker teker önce bir tabak içindeki una hafifçe bulayıp, sonra biralı hamura batırarak kızgın yağına atın. Her iki tarafları da kızarınca delikli bir kepçe ile yağın iyice süzerek servis tabağına alın ve üzeri sıcakken tuzlayıp tarator sosu ile servis yapın.

---