



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMA TURŞUSU

<https://www.elele.com.tr>

500 gr pastırma (dilimli Kastamonu antrikot)
1 lt elma sirkesi
300 ml zeytinyağı
3 gr tane beyaz biber
3 gr kırmızı tane biber
5 gr sarımsak
2 gr defne yaprağı

Bütün malzemeleri karıştırdıktan sonra turşu sosu elde edeceksiniz. Son olarak pastırmayı ekleyip ortalama 12 gün turşulanması için kapalı bir kapta bekletin.

Sunum için: Kuru incir içi ve keçi peynirini bir robot yardımıyla püre haline getirin. Hazırlanan peynir kremasını tabağa bir palet yardımı ile çektikten sonra üstüne pastırmaları dizin. Pastırmanın üstüne sumak ekşisi ve zeytinyağını gezdirdikten sonra tabağınız hazır.

