



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI DİLİM PATATES BÖREĞİ

2 kg. taze patates
200 gram pastırma
13-15 adet kurutulmuş domates
6 diş sarımsak
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 paket krema (200 ml.)
200 gr. kaşar peyniri
Fındık büyüklüğünde yağ
Karabiber
Tuz

Yumurtaları derin bir kaba kırıp iyice çırpalım. Sütü, tuz ve karabiberi ilave edelim. Patatesleri iyice yıkayalım. Kabuklarını soymadan ince ince dilimleyelim. Dilimlediğimiz patatesleri sütlü karışımın içine alıp harmanlayalım. Kuru domatesleri suda 2-3 dakika kadar haşlayıp süzelim. Her bir dilimi 2-3 parçaya ayıralım. Fırın kabını yağlayalım. Patatesleri bir kat dizelim. Üzerine pastırma dilimleri ve kuru domatesleri yerleştirelim. Sarımsakların kabuklarını soyup her bir dişi ikiye keselim.

Patateslerin aralarına sarımsaklardan yerleştirelim. Rendelenmiş kaşar peyniri ve krema dökelim. Bir kat daha patates dizelim. Aynı işlemi tekrarlayalım. Üzerine son kat patatesleri dizdikten sonra, patatesleri batırdığımız sütlü karışımın kalanını patateslerin üzerine dökelim. Üzerini rendelenmiş kaşar peyniri ve krema ile kaplayarak, karabiber serpip alüminyum folyo ile üzerini örtelim. 200 derece fırına koyup, 20 dakika sonra patateslerin pişip pişmediğini kontrol ederek üzerinin kızarması için folyoyu çıkaralım. 5-6 dakika daha üzeri açık şekilde pişirerek, kızarıncaya fırından çıkarıp servis yapalım.

Not: Sıcak sıcak servis yapıldığında dilimlemesi biraz zor oluyor. Yarım saat kadar bekletip servis yaparsanız daha kolay ve düzgün dilimleyebilirsiniz.

