



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI ERİŞTE

www.sefabdullahusta.com

1 paket erişte
200 gram pastırma
3-4 diş sarımsak
1 adet domates
Yarım su bardağı kaşar peyniri rendesi
50 gram margarin
Tuz
Kırmızı pul biber
Erişteleri haşlamak istersek:
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tuz

Erişteleri, içinde 1 çorba kaşığı sıvıyağ ve 1 çorba kaşığı tuz olan kaynar suda haşlayalım. Kavurabilirsiniz de. Pastırmaları da eriştelere gibi kıydıktan sonra, margarin yağında kavuralım. İçine kıydığımız sarımsakları ve yeterince kırmızı pul biberi atıp, kavuralım. Büyükçe bir domatesin kabuklarını soyup ufak kestikten sonra, kavurduğumuz pastırmalara ilave edip, biraz daha pişirelim. Haşlanmış olan eriştelerin suyunu süzüp, hazırladığımız pastırmalı karışımla karıştırıp, fırına dayanıklı bir tepsiye dökelim. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpip, üzeri renk alıncaya kadar fırınladıktan sonra, sıcak sıcak servis yapalım.

