



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI GÖZLEME

250 gr kuşgönü pastırma
5 adet yufka
1 adet kuru soğan
1 demet ıspanak
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Az miktar tuz
Az miktar karabiber
Çörekotu

İspanaklar ayıklanıp bol suda yıkandıktan sonra suyu süzdürülerek ince ince doğranır. Derin bir tavaya ayçiçek yağı konularak ısıtılır. Yağ ısınınca ince şekilde doğranmış kuru soğan içine atılır ve pembe renk alana kadar ağır ateşte sürekli olarak karıştırılarak kavrulur. Daha sonra üzerine ıspanaklar eklenerek 5-10 dakika daha kavrulur. Çemenleri alınmış pastırmalar, az miktar karabiber ve tuz da ilave edilerek kısa bir süre sotelenir ve karışıma eklenir. Düz bir zeminde yufka açılarak, pastırmalı harç yufkanın ortasına kaşık ile yayılır. Yufkayı, dört kenarından içe doğru katlanarak kare biçimi alması sağlanır. Az tereyağı ile yağlanmış teflon tavada altı üstü çevrilerek pişirilir. Arzuya göre üzerine çörekotu serpilerek ve tereyağı sürülerek sıcak servis yapılır.

[ML® Pastırmalı Gözleme \(görsel\)](#)