



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KABAK PÜRESİ

- 1 su bardağı tavuk suyu
- 15-20 adet nane yaprağı
- 1 çay bardağı krem peynir
- 1 çay bardağı mayonez
- 5 adet pastırma dilimi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 5 adet ekmek dilimi
- 5 adet marul yaprağı
- 1 adet kabak
- 5 adet pastırma dilimi
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Tavuk suyunun içinde rendelenmiş kabak biraz kırmızı pul biber ile pişirin.

Haşlanmış bezelyeleri, nane yapraklarını ve yağı ile robotta parçalayın, püre haline getirin.

Püre halindeki bezelyeyi bir kaseye alın, krem peyniri, mayonezi ekleyin, havalandırarak karıştırın.

Ekmek dilimlerini yuvarlak bir kalıpla kesin, dilerseniz biraz kızartın ve üzerine tereyağı sürün. Hazır olan ekmek dilimlerinin üzerine kabak püresini bolca sürün en üste jülyen olarak doğradığınız pastırma dilimlerini koyun.

Servis tabağını marul yapraklarıyla kaplayın, üzerine hazırladığınız ekmek dilimlerini yerleştirin ya da bir servis kasesi içinde yemeklerin yanında servis edilebilir.

