



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PASTIRMALI KAJU FISTIKLI TÜRLÜ

1 kilogram patates  
200 gr sıvı yağ  
2 adet yumurta  
2 adet kereviz  
4 dilim pastırma  
4 adet sosis  
100 gram kaju  
Tuz ve karabiber

Patatesleri soyup doğrayın ve yıkayın. Büyükçe bir tencereyi suyla doldurup tuz ekleyin ve kaynatın. Patatesleri yumuşayana kadar haşlayın. Tenceredeki suyu dökün. Patatesleri eziciyle ezip yağ ve yumurtayı karıştırın. Kerevizlerin dış yapraklarını soyup yeşil yapraklarını kesin. Kerevizleri halka halka doğrayın. Bir tencerede su kaynatın ve kerevizleri yumuşayana kadar, hızlıca haşlayın. Kerevizleri patates püresine katlayarak karıştırın. Pastırmaları şeritler hâlinde kesip kırılaşana kadar kuru bir tavada kızartın. Sosisleri ekleyip altın rengi alana dek kızartın. Kaju fıstıklarını kıyın. Pastırmayı ve kaju fıstıklarını püreye ekleyip iyice karıştırın. Tuz ve karabiberle çeşnilendirin.