



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI SOMUN

Gereçler:

150 gr pastırma

1 kereviz, orta boy

1 küçük soğan rendelenmiş

400 gr un

Bir tutam tuz

Yeni çekilmiş karabiber

50 gr margarin

1 çay kaşığı ince kıyılmış maydanoz

125 gr süt

1 yumurta, çırpılmış

800 gr'lık dikdörtgen kalıbı iyice yağlayın. Pastırmaları ufak ufak doğrayın. Rendelenmiş kereviz ve soğanı bir tavaya koyup 5 dakika kadar pişirdikten sonra pastırmaları da üstüne koyup bir - iki karıştırın ve soğumaya bırakın.

Un, tuz ve karabiberi eleyin. Margarin ile ovuşturun. Pastırma ve sebze karışımı ile maydanozu da ekleyin. Süt ve yumurtayı da karıştırıp, yumuşak bir hamur yapın. Unlanmış bir yüzeyde hafif yoğurun. Dikdörtgen biçimi verip, kalıba koyun ve orta ısıdaki fırında 1 saat pişirin. Fırından alınca, hiç olmazsa 15 dakika soğuttuktan sonra dilimlere kesin ve tereyağı ile sunun. Soğuk ya da ılık olarak yenebilir.