



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## FIRINDA PASTIRMALI PATATES



20 dilim pastırma  
4 adet patates  
4 adet sivri biber  
2 adet domates  
4 dilim kaşar peyniri  
1 çay kaşığı tuz

- # Bu yemek 4 kişilik hazırlandığı için malzemeler 4 eşit parçaya bölünür.
- # Patates soyulur, daire şeklinde doğranır, domates, soyulmadan ortadan kesilir, yarım daire şeklinde doğranır, sivri biberin çekirdekleri çıkarılır, birkaç parçaya kesilir.
- # 30 x 40 santim ölçüsünde kesilmiş alüminyum folyonun ortasına patates dilimleri kare olacak şekilde yan yana dizilir.
- # zerine sırasıyla, pastırma ve domates dilimleri, sivri biber konur, tuz serpilir, en üste birkaç parçaya kesilmiş kaşar peyniri dilimleri bırakılır.
- # Alüminyum folyo paket yapar gibi katlanır. Hazırlanan 4 paket tepsiye yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25-30 dakika kadar pişirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

**Not:** Kaşar peyniri pişme esnasında eridiği için malzemelerin folyoya yapışmasına neden olur. Arzu edilmezse kullanılmayabilir.