



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

FIRIN PAÇASI



Yarım kg yağlı kıyma
2 adet domates
4 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
Paça için:
1 kase süzme yoğurt
3 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı nişasta
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates-biber salçası karışımı

- # Tava ateşe yerleştirilir. Isınınca kıyma konur. Tane tane olması için ezerek kavrulur.
- # Sulanmaya başlayınca ince kıyılmış biber eklenir. Sararana kadar çevrilir.
- # Sonra küp doğranmış domates ve tuz ilave edilir. Domates şeklini kaybedene kadar kavrulur.
- # Uygun büyüklükte bir fırın kabına aktarılır. (Biraz soğuması gerekir)
- # Karıştırma kabına paça malzemesi konur, pürüz kalamayana kadar iyice çırpılır.
- # Kıymalı harcın üzerine dökülür, düzeltilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir. Üzeri hafif kızarana kadar pişirilir.
- # Bir tavada tereyağı ve salça kızdırılır. Fırından çıkan paçanın üzerine gezdirilir.

Not: Bu tarif Kastamonu yöresine aittir.