

Kagitta Pastirma

Malzemeler

500 gram pastirma

2 kirmizi biber

2 yesil biber

200 gram kasar peyniri

50 gram tereyagi

1 limon

Yapilisi

Yesil ve kirmizi biberler halka halka dogranir. Kasar peyniri rendelenip limon halka seklinde dilimlenir. Yagli kagit ve aluminyum folyo 30x30cm ebatlarinda kesilir. Pastirmalar dilimlenir ve pisirme kagidinin uzerine yerlestirilir. Limon dilimi halka biberler pastirmalarin uzerine yerlestirilir. Uzerlerine minik tereyagi parcaciklari ve rendelenmis kasar peyniri yayip pisirme kagidi katlanarak kapatilir. Aluminyum folyo ile kaplanip kenarlari kapatilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda 20 dakika kadar pisirilir.