

Kagitta Pastirma

Malzemeler

300 gram az yagli pastirma

2 adet domates

2 adet sivri biber

1 adet limon

1/2 bag maydanoz

1 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Soyulan domatesler ve cekirdekleri ayiklanan biberler yemeklik dogranir. Dikdortgen seklinde kesilen yagli kagidin uzerine koyulur. Domates ve biberlerin uzeri 3 dilim pastirmayla kapatilir. Pastirmanin uzerine bir dilim limon, bir cay kasigi tereyagi ve bir tutam maydanoz koyulur. Malzemeleri icine koydugumuz yagli kagit katlanip kenarlari ice dogru kivrilarak kapatilir ve firin tepsisine yerlestirilir. Ayni sekilde diger kagitta pastirmalar da hazirlanir, firina koyularak pisirilir.

Kagitta pastirma sunuma hazirdir.