

Pastırmalı Patates Sarma: (4 kişilik)



Malzemeler:

- 70 gr. (2 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 16 dilim pastırma
- 2 adet orta boy patates
- 15 gr. (1 çay bardağı) rendelenmiş kaşar
- 2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Kabı yağlamak için:

- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) **Teremyağ**

Üzeri için :

- 2 adet çeri domates
- 1 adet yeşilbiber

Pastırma dilimlerimizi 4'erli guruplar halinde yan yana dizelim. Diğer yandan patateslerimizi soyarak az tuzlu suda haşlayalım. Yumuşadıktan sonra patateslerimizin kalan suyunu dökerek püre haline getirelim. İçine **Teremyağ**, maydanoz, kaşar, tuz ve karabiberimizi ekleyerek karıştıralım. Guruplar haline getirdiğimiz pastırmaların içine patatesli karışımdan yayarak pastırmalarımızı rulo şeklinde saralım. **Teremyağ** ile yağladığımız fırın kabımıza dizerek önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dk kadar pişirelim. Fırından çıkartınca domates ve biberle süsleyelim. İster kahvaltıda ister yardımcı yemek olarak servis edebilirsiniz.

Püf Noktası:

Pastırmalarınız şayet eni geniş pastırmalardan ise birer dilim halinde de kullanabilirsiniz. Pastırma yerine jambon veya salam da gayet lezzetli olacaktır.