



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP FISTIKLI PİRZOLA

50 Gr Sana Klasik

5 Yemek Kaşığı toz antep fıstığı

8 Adet pirzola

1 Yemek Kaşığı hardal

Kalem pirzolarınızın kemik kısımlarında et parçaları var ise bıçak yardımıyla temizleyin. Pirzoların her iki tarafını tuzlayıp karabiber ile tatlandırın. Kızgın ızgara ya da tavada margarini eritin, her iki yanı hafifçe kabuk bağlayıp koyulaşmaya kadar pişirin. Pişen pirzolarınıza yumurta fırçası ya da elinizle hardalı hafifçe üzerini kaplayacak kadar sürün. hardal sürdüğünüz pirzoları Antep fıstığına bulayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 6-7 dakika kadar fırınlayın, fırından alarak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Can Kanca" tarafından gönderildi. 21.09.2020