



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ KUZU PİRZOLA

4 kalem kuzu pirzola
3 adet patlıcan
1 ay bardağı süt
1 kaşık un
100 gr. parmesan peyniri
1 adet domates
1 adet sivri biber
2 kaşık margarin
2-3 dal maydonoz
1 ay kaşığı tuz

Pirzoları ızgara veya teflon tavada kızartın. Patlıcanları közleyip kabuklarını temizleyin ve iyice ezerek soğumaya bırakın. Margarinı kızdırıp unu kavurun. Patlıcanları ilave edip iyice karıştırın. Parmesan rendesini ve sütü ilave edip karışımı bir taşım kaynatın. Servis tabağına beğendiği yayıp üzerine pirzoları dizin. Közlenmiş domates ve biberle birlikte sıcak olarak servis yapın.