



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ KUZU PİRZOLASI

8 kuzu pirzolası
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı rafine yağ
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
3 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkartılarak kuşbaşı doğranmış)
1 sivri yeşil biber (doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
kahve kaşığının ucuyla karabiber
1 çay kaşığı kekik
1+1/2 su bardağı su
Beğendisi :
4 büyük boy patlıcan (çekirdeksiz)
75 gr (1/2 su bardağı + 3 çorba kaşığı) un
200 gr (1 su bardağı) süt (kaynar halde)
1 çay kaşığı tuz
1/3 su bardağı kaşar yada gravyer peyniri rendesi
Patlıcanların konacağı su:
1/2 limonun suyu
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Beğendiyi hazırlamak için, patlıcanları ateşin üstünde çevirerek, kabukları hemen hemen yanana kadar pişiriniz. Bir kabın içine 2 su bardağı su, 1 çay kaşığı tuz ve 12 limonun suyunu koyunuz. Keskin bir bıçakla patlıcanların kabuklarını alınız. Etli bölümlerini tuzlu ve limonlu suya koyup, bir kenarda bekletiniz. Bir tencerede, 5 çorba kaşığı tereyağı, orta ateşte eritiniz. Unu ekilip, yumurta teli ile sürekli karıştırarak kavurunuz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara koyunuz. Hazırladığınız bu meyane hafifçe ılınınca, 1 çay kaşığı tuz ve patlıcanları ekleyip tellerle iyice karıştırınız. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, 1 su bardağı kaynar sütü karıştırarak ekleyiniz. Rendelenmiş peyniri de koyup bir iki kez daha karıştırdıktan sonra, tencereyi ocaktan alınız. Tencereyi içi sıcak su dolu daha büyük bir tencerenin içine oturtup, kuzu pirzoları hazır olana kadar bir kenarda bekletiniz. Pirzoları pişirmek için, büyük bir sahanada, orta ateşte, 2 çorba kaşığı tereyağı eritiniz. Yağ kızınca, soğanları ekleyip, 2 dakika karıştırarak kavurunuz. Sivri biberleri ekleyip, 1 dakika daha kavurduktan sonra domates, tuz, karabiber ve kekiği katıp, karıştırarak 2 dakika daha pişiriniz. Suyu ekleyip kaynatınız. Bu arada bir tavada, orta ateşte, kalan 1 çorba kaşığı tereyağı ile 1 çorba kaşığı rafine yağ eritiniz. Yağ kızınca pirzoları koyup, her iki yanlarını 3'er dakika sote ederek, tavayı ateşten alınız. Pirzoları sosun pişmekte olduğu sahana ekleyip, sahanın ağzını kapatarak 20-25 dakika, pirzolar yumuşayıp bıçağın sivri ucu rahatça batana kadar pişiriniz. Sahanı ateşten alıp, pirzoları ve tenceredeki beğendiyi ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek servis ediniz.