



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOSNA USULÜ PİRZOLA

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
8 kuzu pirzolası
1 büyük pırasa (iyice yıkanıp ince doğranmış)
1 ay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 orba kaşığı kırmızıbiber
1 orba kaşığı domates salçası
1 defne yaprağı
250 gr (1+1/4 su bardağı) esmer et suyu

Büyük bir tavada yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca pirzoları koyup her iki yanlarını 2-3 dakika kızartınız. Maşayla pirzoları tavadan alıp bir tabağı koyarak, bir kenara bırakınız. Tavada kalan yağ ısıtılmış yayvan bir tencereye aktarınız.

Doğranmış pırasayı tencereye atıp 6-7 dakika kavurunuz. Tuz, karabiber, kırmızıbiber, domates salçası, defne yaprağı ve esmer et suyunu katıp iyice karıştırınız.

Pirzoları tencereye koyup kapağını kapatarak 15-20 dakika, pirzolar yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, pirzoları ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Tenceredeki sosunu döküp servis ediniz.

Not: Bosna usulü pirzola, pilav yada haşlanmış taze patates ile servis edilebilir.