CEPLİ KUZU PİRZOLASI

6 kuzu pirzolası
2 çorba kaşığı tereyağı
1 orta boy soğan (ufak ufak doğranmış)
1 çorba kaşığı kereviz rendesi
75 gr mantar (temizlenip, ufak ufak doğranmış)
1/2 su bardağı taze ekmek içi
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 yumurtanın sarısı

Pirzolaları ikişer ikişer üstüste koyup, iğne iplikle çevrelerini dikiniz. (Dikerken bir tatlı kaşığı sığacak kadar boşluk bırakmağa dikkat ediniz).
Önce ızgaranızı iyice kızdırınız.
Tereyağı, orta ateşte, küçük bir tencerede kıldırıp, soğanları koyarak 5-6 dakika, yumuşak ve saydam olana kadar kavurunuz. Kereviz, mantar, ekmek içi, tuz ve biberi katıp, tahta kaşıkla iyice karıştırınız. Yumurta sarısını ekleyip bir kere karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten indiriniz.
Bir tatlı kaşığıyla, hazırladığınız bu harcı, pirzolalarda bıraktığınız boşluktan doldurunuz.
Izgara telini alüminyum kağıtla kaplayıp, pirzolaları üstüne yerleştirerek, her iki yanlarını 10-12 dakika, pirzolalar pişene kadar kızartınız.
Pirzolaları ızgaradan çıkarıp, iplerini söküp atarak, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62314 • adı:Cepli Kuzu Pirzolası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:08.05.2024 - 01:25