CEVİZLİ KUZU PİRZOLASI

4 kuzu pirzolası (her biri yaklaşık 125 g, bütün yağları alınmış)
2 tatlı kaşığı çiçekyağı
1 soğan (doğranmış)
1/2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
3 çorba kaşığı kuşüzümü
2 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatılarak sıkılmış ve ufalanarak kurutulmuş)
2 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)
2 çorba kaşığı ceviziçi (kıyılmış)
1/4 tatlı kaşığı kekik
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Harcı hazırlamak için, yapışmayan bir tavaya çiçekyağının 1 tatlı kaşığını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca soğanları koyup, saydamlaşıncaya kadar (2 - 3 dakika) sote edin. Tavuk suyu ve kuşüzümlerini ekleyip, karışımı tıkırdamaya bırakın. Tıkırdamaya başlar başlamaz tavayı ateşten alıp, üstünü örterek, bir kenarda 5 dakika bekletin (kuşüzümleri şişecektir). Sonra ufalanmış ekmekiçi, maydanozlar, ceviziçi, kekik, tuzun yarısı ve karabiberin yarısını serpip, iyice karıştırarak, bir kenara bırakın.
Fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Pirzolalardan birini kesme tahtası üstüne, etli bölümü sağa bakacak biçimde yerleştirip, sivri bir bıçağı yatay tutarak, ucunu pirzolanın etli bölümünün sağ tarafına batırın ve eti yatay olarak 2'ye yarın (iyice keserek 2 parçanın ayrılmamasına dikkat edin). Sonra bıçağı hafifçe düz döndürerek, kapak kaldırıp, açılan boşluğu harçtan biraz alarak doldurun (bir kaşıkla ya da parmaklarınızla). Kaldırdığınız kapağı harcın üstüne kapatıp, bir kürdan batırarak açılmamasını sağladıktan sonra, bir kenara bırakın. Aynı işlemleri öbür pirzolalarla yineleyin.
Kalan çiçekyağını ateşe dayanıklı bir kaba koyup, kabı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca pirzolaları koyup, 1 - 2 dakika kızartın. Altüst edip, kalan tuz ve kalan karabiberi üstlerine serperek, kabı ateşten alın ve fırına verip, pirzolaları 15-20 dakika pişirin.
Kabı fırından alıp, pirzolaları bir kenarda 5 dakika dinlendirdikten sonra, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31298 • adı:Cevizli Kuzu Pirzolası • gönderen:saba • indirme tarihi:02.05.2024 - 00:53