



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA PİRZOLASI AN KASROL BASİLİK (FRANSA)

COTE DE VEAU EN CASSEROLE AU BASILIC

4 kişi için MALZEME :

4 adet dana pirzolası (170-200 gr. tanesi)

Tuz, bir çimdik karabiber

6 çorba kaşığı rafine yağı

2 tatlı kaşığı tereyağı

1 kahve fincanı konsome yoksa tavuk suyu yoksa et suyu

Taze ise 1 çorba kaşığı kıyılmış fesleğen veya kuru ise 1/2 tatlı kaşığı ufalanmış fesleğen

YAPILIŞI :

Dana pirzolarını tuzlayıp biberleyiniz

Dibi düz ve kalın bir kasrola veya dibi kalın bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp dana pirzolarını yan yana kızgın tavaya koyunuz

Orta ateşte zaman zaman içindeki yağdan alıp üzerine dökerek dörder dakika alt üst pişirin (bir kasrola saplı dibi düz servis tenceresi) yoksa bir güvece yoksa bir servis tabağına pirzoları çıkarın içindeki yağı döküp kaynatıp konsomeyi ilâve ediniz

Bir kere kaynatıp ateşten alınız

Fesleyen ve tereyağını karıştırarak yedirip pirzoların üzerine döküp servis ediniz.