DOMATES SOSLU DANA PİRZOLASI

6 dana pirzolası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
1 büyük soğan (ince doğranmış)
1 büyük diş sarımsak (dövülmüş)
500 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve kuşbaşı doğranmış)
1/2 su bardağı domates suyu
1/2 su bardağı et suyu
60 gr (1/3 su bardağı) içi biberle doldurulmuş zeytin (kıyılmış)
1 çorba kaşığı unlu tereyağı

Pirzolaları tuz ve biberle ovarak bir kenara koyunuz.
Büyük bir tavada tereyağı eritip köpükleri sönünce soğan ve sarımsağı ekleyiniz; karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşayana kadar pişiriniz. Pirzolaları tavaya koyup her iki yüzlerini 5'er dakika kızartınız. Domatesleri, domates suyunu ve et suyunu da tavaya koyup kaynatınız. Kaynar kaynamaz ateşi kısıp tavanın ağzına bir kapak koyarak yemeği 15 dakika pişiriniz. Sonra tavaya zeytinleri ekleyip yeniden kapağını kapayaraik 5-10 dakika daha pişiriniz. Pirzolaları bir delikli kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, sıcak olarak saklayınız.
Unlu tereyağı tavadaki sosun içine boşaltıp, 2-3 dakika karıştırarak koyulaşana kadar pişiriniz.
Tavayı ateşten alınız. Sosu pirzolaların üstüne boşaltıp hemen servis ediniz.

Not: Domates soslu dana pirzolasını patates püresi ve tereyağlı taze fasulye ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:60002 • adı:Domates Soslu Dana Pirzolası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:40