



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BUĞULAMA PİRZOLA (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

Karabiber
Tuz
1 adet dana pirzola
1/2 demet maydanoz
1 küçük soğan
50 gr. kuyruk yağı

YAPILIŞI

20 cm. çapında dana pirzolası iyice dövülerek açılır. Halka şeklinde doğranmış soğanlar, karabiber ve tuz eklenerek pirzola iyice oğuşturulur ve soğan silkelenir. Doğranmamış bütün halde maydanoz ince kaytan kalınlığında hazırlanmış kuyruk ve daha önce silkelenen soğan pirzalanın içine konularak rulo yapılır. Üstüne yağlı kağıt sarılır. Bunun üstüne 3-5 kat gazete geçirilir ve ipe bağlanır. Suya batırılır. Fırının kenar kısmına (battala) atılır. 2 saat pişirilir.