



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ DANA PİRZOLA

- 4 adet dana pirzola (yağları temizlenmiş)
- 2 adet orta boy domates
- 1 ölçü pilavlık pirinç
- 4 adet orta boy havuç
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 250 gr. Sivri biber
- 3 adet büyük boy patates
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 büyük baş soğan
- 1 bardak süt

Soğanlar ezilerek suyu çıkartılır ve zeytinyağı ilave edilerek hazırlanan sıvıya pirzolalar yatırılarak 24 saat bekletilir ve terbiye edilir. Tava ateşte kızdırılır, kızgın tavada pirzolalar her iki tarafı iyice kızarıncaya kadar pişirilir. Tereyağında sote yapılan domates, biber ve havuç tereyağlı pilav ve sütlü patates püresinden oluşan garnitürü ilave edilerek servis yapılır.

