



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KUZU PİRZOLASI

Malzeme :

1 kilo kuzu pirzolası,
3 kaşık sade yağ,
2 kaşık un,
2 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri,
3 yumurta,
100 gr. galete tozu,
yarım kilo süt,
2 kaşık yağ,
yarım kilo patates,
tuz,
biber.

Yapılışı:

- 1- Hazırlanmış pirzoların kemikleri çıkarılır. Üzerine vurularak yassıltılır.
- 2- Tuzlanır, bir miktar yağda kızartılır, hepsi kızardıktan sonra bir tabağa çıkarılır.
- 3- 50 gr. tereyağı bir kaptan eritilir.
- 4- 50 gr. un ilave edilir. Hafif sarı renk alıncaya kadar kavrulur.
- 5- Yarım litre süt yavaş yavaş ilave edilir, karıştırılarak pişirilir.
- 6- Koyulaşınca ateşten indirilir, biraz tuz ve karebiber ilave edilir karıştırılır.
- 7- Bu krem soğutulur. Hazırlanmış olan pirzoların bir tarafına bu kremden sürülür üzerine biraz rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.
- 8- Bıçakla peynirinin kremaya yapışması için üzerine bastırılır.
- 9- İki bütün yumurta ve bir yumurta beyazı bir kaptan vurulur, sonra krema sürülmüş kuzu pirzoları yumurtaya batırılır sonra galete tozuna bulanır, kızgın margarin yağında kızartılır.
- 10- Patateslere gelince evvelâ orta ateşle güzelce haşlanır, sonra soyulur.
- 11- Yarım santim kalınlığında yuvarlak parçalara kesilir, yıkanır.
- 12- Kızgın sade yağında kızartılır. Kızardıktan sonra üzerine tuz serpilir.
- 13- Servis yapılırken servis tabağının üzerinin bir tarafına kızarmış pirzolar diğer tarafına kızarmış patatesler sıralanır.