KUZU KOTLET PANE

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
12 kuzu pirzolası,
130 gram margarin yağı,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
2 yumurta,
3 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber
kurutulmuş ekmek tozu.

Yapımı : İki yumurtayı tuz ve karabiberle hafifçe çırpmalı. Sonra dövülmüş pirzolaları bu yumurtaların içine yatırmalı. Pirzolaları vakit vakit çevirerek bir saat kadar bu yumurtada dinlendirmeli. Porselen yayvan bir kâseye 100 gram margarin yağını koyup tahta bir kaşıkla döverek bunu krema durumuna getirmeli. Buna biraz tuzla kıyılmış maydanozun yarısını katmalı ve karıştırarak maydanozu margarin yağına yedirmeli. Sonra bu salçayı bir kâseye koymalı ve pirzolalarla birlikte sofraya götürüp servis yapmalı. Evinde misafir bulunan veya daha kibar davranmak isteyenler 100 gram margarin yağından yararlanarak bir metrdotel salçası hazırlayabilir ve bunları pirzolaların üzerlerine koyup servis yapabilirler.
Pirzolaların hazırlanmasına gelince kalah 30 gram margarin yağıyle üç kaşık zeytinyağını geniş bir tavaya koyup kızdırmalı. Yağ ısınınca yumurta içinde dinlendirilmiş bulunan pirzolaları kurutulmuş ekmek tozuna bulayıp tavaya atmalı ve önce bir yanfârını, sonra öbür yânlarını nar gibi kızartarak pirzolaları pişirmeli. Pirzolalar pişince bunları servis tabağına almalı üzerlerine kalan maydanozu serpiştirmeli, salçasını da üstüne koyarak veya salça kâsesiyle birlikte götürerek servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12251 • adı:KUZU KOTLET PANE • gönderen:vardar • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:57