



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MİLANO USULÜ DANA PİRZOLA

1 kg dana pirzolası
4 çorba kaşığı margarin
1 fincan galeta unu
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
1 yumurta
tuz
karabiber

Etler iyice dövülerek inceltir, 4 tabağın birine un, ikincisine rendelenmiş kaşar peyniri, üçüncüsüne galeta unu, dördüncüsüne de yumurta konulur. Pirzolar sırasıyla önce peynire, sonra una, yumurtaya ve galeta ununa bu-lanarak tavada kızdırılmış yağa atılır. İki yüzü de çevrilerek kızdırılır ve süzülerek servis tabağına alınır. Etrafına yeşil salata ya da tarama ile servis yapılır.