



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ DANA PİRZOLASI (FRANSA)

Malzeme (4 kişilik):

4 dana pirzolası,

1 kg. patates,

2 iri soğan,

tuz,

karabiber,

3-4 çorba kaşığı ay çiçek yağı,

2 diş sarımsak,

1/2 litre sıcak et suyu,

baharat torbası: 1 defne, 1 tutam kekik, 2-3 adet tane karabiber.

Patateslerin ve soğanların kabuklarını soyup iri halka biçiminde doğrayın. Pirzoların her iki yanlarını da tuzlayıp biberleyin.

Büyükçe bir tavada, yağı orta ateşte kızdırıp, pirzoların her iki yanlarını da 3'er dakika pişirin. Pirzoları tavadan aldıktan sonra aynı tavada patates ve soğanları sote edin. Büyükçe bir güvecin dibine soğan ve patateslerin yarısını döşeyin. Üstlerine pirzoları yerleştirdikten sonra sarımsak ve baharat torbasını koyup onların da üstüne kalan patates ve soğanları yerleştirin.

Sıcak et suyunu bütün malzemenin üstüne boşaltıp güvecin kapağını kapatın. Güveci orta ateşte, yarım saat pişirdikten sonra yemeğiniz servise hazırdır.

Not: Güveci, ocak yerine 5-6 derecedeki fırında da pişirebilirsiniz. Bu takdirde, pişirme süresi yarım saat yerine 40-45 dakika olmalıdır. Baharat torbasının pratik kullanımı için bütün malzemeyi temiz bir tülbente sarıp ağzını yine temiz bir ipe bağlayın. Bir ucu kabın dışında kalacak biçimde ipi uzun tutup baharat torbasını yemek piştikten sonra ip yardımıyla tencereden çıkartıp atın.