



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PİRZOLA KEBABI

THY Skylife

- 10 adet pirzola
- 3 adet patates
- 100 gr tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- 2 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kuru soğanı ince ince doğrayın. Patatesleri halka halka dilimleyin. Tereyağında patateslerin iki tarafını kızarıncaya kadar pişirin. Pirzoları da tereyağı ile ayrı bir tavada kızartın. Üzerine tuz, karabiber, pul biber ekleyip pişmeye bırakın. Pirzolar pişmeye başlayınca fırın kabına patatesleri dizin, üzerine pirzoları yerleştirin ve et suyunu da döküp 200 derecelik fırında 30 dakika daha pişirip servis edin.

