PAZILI PİLİÇ PİRZOLA

4 adet Banvit Piliç Pirzola
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tane karabiber (dövülmüş)
500 gr pazı (sadece yaprak kısmı)
1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
1 adet etli kırmızı biber (küçük doğranmış)
Tuz (arzu edilen miktarda)

Zeytinyağından 3 çorba kaşığı ayırın. Kalan zeytinyağı ve limon suyunu çırpın. Etlerin üzerine gezdirip, karabiber serpin. Hafifçe ovarak etlerin her tarafına bulayın. Üzerlerini streçle sarıp, 15-20 dak. dinlendirin.
Pazı yapraklarını tuzlu, kaynar bol suya batırıp, 2 dak. haşlayın. Delikli kepçe ile süzerek çıkarıp, hemen soğuk suya koyun. Yapraklar soğuyuncaya kadar bekletip, tekrar süzün. Pazı yapraklarını hafifçe sıkarak fazla sularını akıtın ve iri doğrayın.
Kalan zeytinyağını ısıtıp, soğanları katın. Karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek kırmızı biberleri ekleyip, 3-4 dak. pişirin. Pazıları ilave edip, ara ara karıştırarak, 4-5 dak. daha kavurun.
Yağsız tavayı ısıtın. Etlerin her bir yüzünü hızlı ateşte 3`er dak. pişirip, bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin.
Etleri kavrulmuş pazıların üzerine yerleştirerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55208 • adı:Pazılı Piliç Pirzola • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:58