PEYNİRLİ ÇITIR HİNDİ PİRZOLA

İçindekiler:
12 adet Hindi Pirzola
Un (serpmek için)
160 gr eski kaşar peyniri
35 gr bayat ekmek kırığı
3 adet yumurta (hafif çırpılmış)
Zeytinyağı (kızartmak için)
1 adet limon (elma dilimi kesilmiş)
Tuz, tane karabiber
Limonlu Pazı için malzemeler:
6 dilim Banvit Macar Salam (doğranmış)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
800 gr pazı (sapları çıkartılmış, yaprakları doğranmış)
1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı limon suyu
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
Baharatlı Havuç Salatası için malzemeler:
6 adet küçük boy havuç
1 çorba kaşığı bal
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
2 çorba kaşığı limon suyu
1/2 tatlı kaşığı tatlı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı taze kişniş (doğranmış)
2 çorba kaşığı maydanoz
60 gr çamfıstığı (hafif kavrulmuş)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Un, tuz ve karabiberi harmanlayın. Etleri una bulayıp, fazla unu silkeleyin. Peynir ve ekmek kırığını harmanlayın. Unlu etleri sırasıyla yumurtaya bulayıp, ekmek kırıklı peynirle kaplayın. Zeytinyağını kalın dipli ve yayvan bir tavada ısıtıp, etleri yerleştirin. Her iki tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Delikli kepçe ile kağıt havlu üzerine alarak fazla yağlarını süzün ve bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 10 dak. pişirin. Etleri limonlu pazının üzerine yerleştirin. Limon dilimleri ve baharatlı havuç salatası ile birlikte servis yapın. Limonlu Pazı Zeytinyağını ısıtıp, salamları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, hafif kahverengileşinceye kadar soteleyip, ateşi yükseltin. Karıştırmaya devam ederek, pazıları ve soğanları ekleyip, 5 dak. soteleyin. Limon suyu, tuz ve karabiber serpip, ateşten alın. Baharatlı Havuç Salatası Havuçları boyuna 4'e kesip, her birini tekrar 5 cm uzunluğunda kesin. Havuç, bal, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, kimyon tohumu, limon suyunun yarısını, tuz ve karabiberi karıştırın. Önceden ısıtılmış 190°C fırında, havuçlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 20-30 dak. pişirin. Tatlı pul kırmızıbiber ve tarçını teflon tavada ısıtıp, kalan zeytinyağı ve kalan limon suyunu ilave edin. Tarçınlı karışım, kişniş, maydanoz ve çam fıstığını havuçlara serpip, iyice harmanlayın.



© lezzetler.com tarif no:55812 • adı:Peynirli Çıtır Hindi Pirzola • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:17