PEYNİRLİ DANA PİRZOLASI

4 dana pirzolası
2 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı karabiber
1 yumurta (hafif çırpılmış)
3/4 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 su bardağı 2-4 günlük ekmek içi (ufalanmış) yada galeta unu
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 arpacık soğanı (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
3/4 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı hindistancevizi rendesi (istenirse)

Pirzolaların her iki yüzlerini tuz ve biberin yarısıyla ovunuz.
Yumurtayı bir tabağa koyunuz. Ayrı bir tabakta peyniri ve ekmek içini (yada galeta ununu) karıştırınız. Pirzolaları önce yumurtaya sonra da ekmek içi peynir karışımına bulayınız.
Tereyağı orta ateşte, büyükçe bir tavada eritiniz. Yağ kızınca soğanı ve sarımsağı da koyup, ara sıra karıştırarak 3-4 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz. Pirzolaları da tavaya koyup, her iki yüzlerini 3-4'er dakika pişiriniz. Et suyunu, hindistancevizini (istenirse), kalan karabiber ve tuzu üstüne döküp kaynatınız. Kaynayınca altını kısarak, pirzolaları 20-25 dakika, sivri uçlu bir bıçak batırıldığında yumuşak olana kadar pişiriniz.
Pirzolaları delikli bir kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına alınız. Tavada kalan sosu üstüne döküp, hemen servis ediniz.

Not: Peynirli dana pirzolasını haşlanmış patates ve kereviz püresiyle birlikte servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:60001 • adı:PEYNİRLİ DANA PİRZOLASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:22