



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI DANA PİRZOLASI (FRANSA)

Malzeme (4 kişilik):

8 küçük dana pirzolası,

3 domates,

5 çorba kaşığı ayçiçek yağı,

1 diş sarımsak (dövülmüş),

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz,

tuz,

karabiber,

2 su bardağı et suyu (kaynar halde) ya da tablet.

Domatesleri kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra iri parçalar halinde doğrayın.

Dibi düz bir tencereye 3 çorba kaşığı ayçiçeği yağını koyup orta ateşte kızdırın. Yağ kızınca, sarımsağı ekleyip, bir iki kez çevirdikten sonra doğranmış domatesi, maydanozu, tuzu ve biberi katıp tencerenin kapağını kapamadan, ağır ateşte 10 dakika pişirin.

Dana pirzolarının her iki yanlarını da tuzlayıp biberledikten sonra kalan 2 çorba kaşığı yağı, derin bir tavada orta ateşte kızdırın. Yağ kızınca pirzoların her iki yanlarını da 4-5 dakika pişirin. Tavadaki yağı döktükten sonra tavaya kaynar et suyunu ekleyip tavanın ağzını kapayarak ağır ateşte 10 dakika daha pişirin.

Pirzoları ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp üstlerine tavadaki sostan 4-5 çorba kaşığı dökün. En üste sıcak domates sosunu boşaltıp, yanında tercihen pilavla servis edin.

Not: Domateslerin kabuklarını kolayca soymak isterseniz, bir tel süzgeç içinde birkaç dakika kaynar suya sokup çıkartınız. Kabuk, etli kısımdan ayrılacağı için soyma işlemi çok kolaylaşacaktır.