



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI DANA PİRZOLASI

4 parça orta büyüklükte dana pirzolası
1 kaşık zeytinyağı
4 patates
200 gr margarin
Salçanın Malzemesi:
2 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı kıyılmış soğan
5 adet karabiber
250 gr margarin
2 yumurta sarısı
3 damla limon suyu
1 atlı kaşığı su
biraz tuz
ince kıyılmış maydanoz

Dana pirzolarının her tarafını zeytinyağıyla yağladıktan sonra, çevirerek nar gibi kızartılır. Patatesler istenilen biçimde küçük parçalara ayrılarak, tavada pişirilip, ızgaradan alınan pirzoların yanına dizilir. Özel salçayı da üzerine bolca gezdirildikten sonra, sıcak olarak servis yapılır.

Özel salçanın hazırlanışı : İnce kıyılmış soğan ve sirke uygun bir tencereye koyulur. Tane karabiberler ezilerek, ilâve edilir. Sirke çekilinceye kadar kaynatılır. Soğuması beklenir. Daha sonra, 2 yumurta sarısı, tuz, su ve limon ilâve edilir. Daha büyük bir tencerede su kaynatılıp, malzemeler bulunan tencere bunun içine oturtulur. Yumurtalar pişirilmeden bir çırpıcıyla iyice dövülür. İyice koyulaşınca, tence daha büyük olanın içinden alınır. Biraz soğuyunca ayrı bir kapta eritilen 250 gram margarin azar azar ilâve edilir. İyice yedirildikten sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.