



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR PİRZOLASI FIRIN ÇEVİRMESİ

- 1 siğir pirzolası (5-6 kilo net)
- 3 çorba kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2 kilo siğir veya dana kemiği
- 1 bardak rafine yağı
- 1 su bardağı Sebze Karışımı (1 çorba kaşığı kekikle karıştırılmış)
- 4 su bardağı esmer et suyu

- 1) Pirzolayı 5'er santim ara ile sicimle bağlayınız. Sonra tuzlayıp, biberleyiniz ve bir tepsiye koyup etrafına kemikleri koyunuz.
- 2) Üzerine yağı döküp hızlı fırına sürünüz. Zaman zaman tepside yağı alıp üzerine dökerek 30 dakika pişirip altüst çeviriniz ve tekrar yağlayarak 30 dakika daha pişirip pirzolayı bir tepsiye kemiklerinin üzerine çıkarınız.
- 3) Tepsiyi ocağın üzerine koyup sebzeleri ilâve edip 2 dakika karıştırarak kavurunuz.
- 4) Sonra tepsideki yağı süzdürünüz ve süzgece düşen sebzeleri tekrar tepsiye döküp esmer et suyunu ilâve edip 3-4 dakika kaynatıp süzdürünüz.
- 5) Servis yapacağınız zaman, pirzolayı bir kişiye bir dilim olarak dilim dilim kesip, sosunu ayrı olarak servis yapınız.

Not: Siğir pirzolası kadar lezzetli bir başka et yoktur. Tabii sözü edilen, besi siğiridir. Tarlada çalışan siğirin pirzolası ne pişer ne de lezzeti olur.