



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR PİRZOLASI

MALZEMESİ:

4 kalem siğir pirzolası
125 gr. yoğurt
1 çay bardağı elma sirkesi
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet acı kırmızı biber
1 baş soğan
3 diş sarımsak
4-5 adet taze nane yaprağı
1 çorba kaşığı ufalanmış kekik
Yeterince tuz biber

YAPILIŞI:

Yoğurdu, sirkeyi ve 3 çorba kaşığı zeytinyağını çatalla çırparak karıştırınız. Damak tadınıza göre tuzunu biberini ekiniz. Kırmızı biberi uzunlamasına ikiye bölünüz. Tohumlarını çıkarıp ince ince kıyınız. Soğanı ayıklayıp ince dilimleyiniz. Biberi ve soğanı yoğurtlu karışıma ilave edip karıştırınız. Sarmisakları ayıklayıp, ince ince kıyınız. Nane yapraklarını ince kıyıp, sarımsak ve kekikle yoğurtlu karışıma ekleyiniz. Hepsini iyice karıştırıp bütünleştiriniz. Çukurca bir kaba pirzoları koyup, yaptığınız karışımı üzerine dökünüz. Buzdolabının alt rafına koyup 1 saat kadar bekletiniz. Dinlendirme süresince bir iki sefer alt üst ediniz. Döküm ızgaranızı ateşin üzerine koyarak kızdırınız. Zeytinyağıyla hafifçe yağlayınız. Pirzoları süzerek karışımdan çıkarıp ızgaraya koyunuz. Harlı ateşte iki yüzünü kızartarak öldürünüz. Sonra ateşi kısarak etin kalınlığına göre her yüzünü 4-5 dakika kızartınız. Aynı süre içinde ızgarada domates ve biberleri yağlayıp kızartınız. Her ikisini sıcak sıcak birlikte ikram ediniz.



Fotoğraf "vırvır" tarafından gönderildi. 23.04.2018