



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SÜT DANASI PİRZOLA

Malzeme:

300 gram kemikli dana pirzola
3 çorba kaşığı demiglas sos
1 çorba kaşığı porçini mantar
5 dal ıspanak
15 dal maydanoz
1 adet közlenmiş kırmızı biber
1 adet kırmızı soğan
2 adet yeşil soğan
tuz, karabiber

Maydanoz ve yeşil soğanları temizleyip kıyın. Kırmızı soğanın kabuğunu soyduktan sonra jülyen doğrayın. Ispanakları yıkayıp süzün. Porçini mantarı zar şeklinde doğrayın. Tavayı ısıtın. Önce porçini mantarını ardından ıspanağı ekleyip soteleyin. Sırasıyla haşlanmış kuskus, babagannuş, közlenmiş kırmızıbiber ve kırmızı soğanları ekleyip kavurun. Ardından kıyılmış maydanoz ve yeşil soğanları ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Tuz ve karabiberle tatlandırıp ocaktan alın. Eti ızgarada istediğiniz kıvamda pişirin. Hazırladığınız harcı servis tabağına yayın. Üzerine eti yerleştirin. Demiglas sos eşliğinde servis yapın.