



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI SOSLU PİRZOLA (ÇİN)

Malzeme (4-6 kişi için)

1 kg. pirzola

2 yemek kaşığı yağ

Tuz

7 diş sarımsak

Sos için;

4 yemek kaşığı bal

4 yemek kaşığı sirke

2 yemek kaşığı soya sos

2 yemek kaşığı domates salçası

1 çorba kaşığı maydanoz ve tereotu

2 diş sarımsak

Garnitür:

Taze soğan

Domates

Bütün sosları karıştırıp, pirzoları tuzlayın. 5'er santimlik dilimler halinde kesin.

Tavada sarımsağı 1 dakika kızartın. Pizoları da ilave edip altın rengini alana kadar, pişirin. Isıyı düşürüp 10 dakika daha kızartmaya devam edin.

Sosu kaşıkla pirzoların üzerine dökün. Folyayla tavanın üzerini kapayın ve 20-25 dakika kaynamaya bırakın. Eti sıcak bir servis tabağına dizin. Üzerine garnitüreri de koyarak, hemen servis yapın.