



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI SOSLU PİRZOLA

10 adet pirzola
6 diş sarımsak
1 çorba kaşığı acı pul biber
1 limon suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber
1 paket spaghetti
6 adet mantar
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı çiğ krema
1 çorba kaşığı acı biber salçası

Pirzoları derin bir kabın içine yerleştirin. Üzerine limon suyu, ezilmiş sarımsakları ve baharatları ekleyip elinizle iyice yoğurun. Etler sarımsağı içine iyice çekmeli. Bu şekilde 1 saat bekletebilirsiniz. Pişirileceği zaman içine zeytinyağını döküp, tavada iki yüzünü de pişirin. Makarnaları kaynayan tuzlu suda 15 dakika haşlayıp süzün. Mantarları da ince doğrayıp tereyağında rengi dönünceye kadar pişirin. Üzerine salça, tuz ve karabiberi serip tatlandırın. Haşlanan makarnaları da üzerine ekleyip karıştırın. Ocaktan almadan önce içine çiğ kremayı ilave edip karıştırın. Servis yaparken yanında mantarlı makarnayla ikram edin.