



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI PİRZOLA

- 8 kalem pirzola
- 1 tatlı kaşığı acı biber salçası
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 paket makarna
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 200 gram mantar
- Tane karabiber
- 2 çorba kaşığı çiğ krema
- 40 gram kaşar peynir rendesi

Öncelikle pirzoları zeytinyağı ve acı biber salçasıyla iyice ovalayın. Fırın tepsisine dizip 200 derecede 25 dakika pişmeye bırakın. Mantarları ince doğrayıp tereyağında rengi dönünceye kadar çevirin, üzerine tuz ve karabiber serpip tatlandırın. Damak zevkinize göre pişirdiğiniz makarnaya aktarın. Ocaktan almadan önce içine çiğ kremayı ve kaşar peyniri rendesini ilave edip karıştırın. Bu arada pirzoları fırından çıkartıp makarnanın yanına alın, sıcak olarak servis yapın.