



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPPLİ

1 bardak piriç pilavı
Yarım çay bardağı parmesan
1 adet yumurta
Kırmızı biber
Kekik
100 gram mozzarella peyniri
Yarım bardak galeta unu
Sıvıyağ

Artan piriç pilavını kullanabilir veya yeniden pilav yapabilirsiniz.
Piriç pilavı, parmesan, yumurta, biber ve kekiği bir kaba alıp karıştırın.
Karışımından ceviz büyüklüğünde bir parça alın.
İçine biraz mozzarella peyniri koyarak top şekli verin.
Piriç toplarını galeta ununa batırın.
Bu işlemi karışımınız bitene kadar yapın.
Geniş bir tavada yağı kızdırın.
Kızgın yağda piriç toplarınızı kızartın.

Not: Suppli, İtalyanların favori sokak lezzetlerinden biri. Adını bazı yerlerde arancini olarak da duyabilirsiniz.

