



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT USULÜ KUZU PİRZOLASI

8 kuzu pirzolası
200 gr (1 su bardağı) rafine yağ
2 büyük patlıcan (dilimlenip tuzlu suda bırakılmış)
1/2 limonun suyu
2 diş sarımsak (ortalarından ikiye bölünmüş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
4 orta boy domates (her biri dörde bölünmüş)
Pilavı:
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 yeşil dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanıp doğranmış)
1 kırmızı salçalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanıp doğranmış)
250 gr (1+1/3 su bardağı) pilavlık pirinç (yıkayıp, 30 dakika soğuk suda bırakılarak süzölmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 çorba kaşığı limon suyu
450 gr (2+1/4 su bardağı) sıcak tavuk suyu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Pilavı yapmak için, tereyağı orta boy bir tencerede kızdırınız. Soğan, yeşil dolmalık biber ve kırmızı salçalık biberleri koyup, sürekli karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar nar gibi olana kadar kavurunuz.

Pirinç katıp, sürekli karıştırarak 5 dakika kavurunuz. Tuz, biber, pul kırmızıbiber, limon suyu ve tavuk suyunu ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra kaynamağa bırakınız. Kaynayınca, tencerenin kapağını kapatıp ateşten indirerek, fırının orta katında 25-30 dakika, pirinçler suyu çekene kadar pişiriniz.

Bu arada, derin bir tavaya rafine yağı koyup (yağ tavanın üçte birine kadar gelmiyorsa, biraz fazla yağ koymak gerekir), orta ateşte 40 saniye, içine atılan bir parça bayat ekmek kızarana kadar kızdırınız.

Yağa bir kaç patlıcan dilimi atıp, 2-3 dakika, renkleri hafif pembeleşene kadar kızartınız. Patlıcan dilimlerini delikli kepçeyle çıkarıp kağıt peçetenin üstünde fazla yağlarını süzdürünüz. Sonra ısıtılmış bir tabağa koyup, üstüne biraz limon suyu serpererek, öteki patlıcan dilimleri kızarana kadar sıcak tutunuz. Aynı biçimde bütün patlıcanları kızartınca, yemek hazırlanana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız.

Pirzolarının her tarafını önce sarımsakla, sonra da tuz ve biberle ovunuz.

Tereyağı, bir tavada, orta ateşte kızdırıp, pirzolarının her bir yanını 5-6 dakika, yumuşak oluncaya (ama içleri hafif pembe kalmalıdır) kadar kızartınız.

Delikli kepçeyle pirzoları çıkarıp, tavaya, domates dilimlerini koyunuz. Sık sık döndürerek 3 dakika, sertliklerini kaybettirmeden ısıtınız.

Tavayı ateşten indirip, bir kenarda sıcak bekletiniz.

Tencereyi fırından çıkarıp, pilavı ısıtılmış, büyük ve yayvan bir servis tabağına boşaltınız. Pirzoları pilavın üstüne sıralayıp, patlıcanları da çevresine döşedikten sonra, ısıttığınız domates dilimleriyle süsleyerek servis ediniz.