



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ KUZU PİRZOLA

- 4 Kalem Kuzu Pirzola
- 1 Patlıcan
- 1/2 ay Bardağı Süt
- 1 Tatlı Kaşığı Un
- 1 Yemek Kaşığı Kaşar Peyniri Rendesı
- 1/4 Domates
- 1 Sivri Biber
- 1 Dal Maydanoz
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı

Pirzoları ızgara veya teflon tavada kızartın..Patlıcanı közleyip kabuklarını temizleyin ve iyice ezerek soğumaya bırakın.

Tereyağını kızdırıp unu kavurun.Patlıcanları ilave edip iyice karıştırın. Kaşar rendesini ve sütü ilave edip karışımı bir taşım kaynatın.

Servis tabağına beğendiği yayıp üzerine pirzoları dizin. Közlenmiş domates ve biberle birlikte sıcak olarak servis yapın.