BEĞENDİLİ KUZU SAHAN PİRZOLASI

5 adet sivribiber
1 dal kekik
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
75 gr sana yağı
15 adet kuzu pirzola
100 gr soğan
Aldığı kadar tuz
2 su bardağı sıcak su

Ön hazırlık olarak sivribiberlerin sap ve çekirdeklerini çıkartıp, halka şeklinde doğrayın. 1 çorba kaşığı Sana'yı bir tavada orta ateşte eritin. Yağ kızınca 5 kalem pirzolayı tuzlayıp biberledikten sonra tavaya koyup, sık sık alt üst ederek, pirzolaların her iki yanları da altın sarısı bir renk alıncaya kadar, yaklaşık 5 dakika pişirin. Pişen pirzolaları bir sahana dizin. Pirzolalar bitinceye kadar aynı işlemi yineleyin. Tavadaki yağı dökün. Bu kez kalan 2 çorba kaşığı Sana'yı tavaya koyup, orta ateşte eritin. Yağ kızınca soğanı ilave edin. Sık sık karıştırarak, soğanları renk almadan öldürün. Konkase domatesi ve sivribiberi ekleyip, domatesler suyunu bırakıp tekrar çekmeye başlayıncaya kadar pişirin. Tuzunu ve biberini kontrol edin. Sıcak suyu ilave ederek bir taşım kaynattıktan sonra birkaç dakika daha pişirin. Bu karışımı sahandaki etlerin üzerine döküp, kekiği ekin. Sahanın kapağını kapatarak, kuzu pirzolalarını ağır ateşte 30 dakika daha pişirin. Beğendiyi önceden ısıtılmış bir kaba koyun. Üzerine pirzolaları yerleştirin. En üste de tavadaki soğanlı ve domatesli sosu döküp, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61047 • adı:Beğendili Kuzu Sahan Pirzolası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 20:03