



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ PİRZOLA

- 1 kg kuzu pirzola
- 1 kg patlıcan (beğendisi için)
- 1 adet limonun suyu
- 1 paket Knorr Beşamel Sos
- 3 3/4 su bardağı süt (750 ml)
- 1/2 su bardağı taze kaşar peyniri (rendelenmiş)

Hazırlanışı

- Beğendisi için patlıcanları ateşte közleyin. Kabuklarının soyulup karamaması için közledikten sonra limonlu suya koyun. Sonra sudan çıkartıp sıkın ve çatalla ezin.
- Tencereye sütü ve Knorr Beşamel Sos'u koyup karıştırarak sos kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin. En son olarak içine közlenmiş-ezilmiş patlıcanları ve rende kaşarı ekleyip karıştırdıktan sonra ateşten alın.
- Tavada veya ızgarada pirzoları pişirin.
- Patlıcan beğendiği servis tabağına alıp yanına pirzoları dizip sıcak olarak servis edin.