



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİ SOSLU PİRZOLA

8 kuzu pirzola
3 közlenmiş patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı
50 gram kaşar peyniri rendesi
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 közlenmiş kırmızıbiber

Közlediğiniz patlıcanların kabuğunu soyup bıçakla ezin. Üzerine eritilmiş tereyağını, kaşar peyniri rendesini, ezilmiş sarımsakları, çekirdeği çıkartılmış zeytinleri, közlenmiş kırmızı biberi ekleyerek karıştırın. Zeytinyağı da ekleyip lezzetine lezzet katabilirsiniz. Pirzolayı zeytinyağı ve istediğiniz baharatın içinde 10 dakika kadar bekletip kızartın. Beğendiyle birlikte servis tabaklarına yerleştirip sofraya getirin