



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ PİRZOLA

2 adet ince dövülmüş pirzola
2 adet közlenmiş patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıcak süt
20 gram kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Etin çok ince dövülmüş olması gerekiyor. Daha sonra az yağlı tavada her tarafını pişirip fırın kabına alıp fırında 20 dakika pişirin. Közlenmiş patlıcanın içine süt ve peynir ilave ederek püre yapın. Tereyağını eritip içine ekleyin karıştırın. Fırında pişen etleri dilimleyip servis tabağına alın. Yanına püreyi ve üzerine etleri yerleştirip sıcak olarak servis yapın.