



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SALÇALI PİRZOLA

MALZEMELER:

- 10 adet kuzu veya koyun pirzola
- 2 kaşık margarin
- 3 kaşık un
- 1,5 su bardağı süt
- 2 yumurta
- 1 çorba kaşığı rende kaşar peyniri
- 1 su bardağı zeytinyağı veya ayçiçek yağı (Kızartma için)
- Tuz ve karabiber

YAPILIŞI:

- 1- BEŞAMEL SALÇASI: Margarin ile un hafif pembe kavrulur. Süt konarak koyu muhallebi gibi pişirilir. Ilınınca yumurtalar kırılır. Tuz ve rende kaşar peyniri karıştırılır.
- 2- Pirzolalara tuz ve karabiber serpilir. Yağda kızartılarak pişirilir. Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.
- 3- Sonra pirzoların iki tarafı, hazırlanan beşamel salçasına batırılıp yağda pembe olarak kızartılır.
- 4- Saplara yıldız kağıt veya püsküllü kağıt sarılıp süslenir.

Not: Pirzolar, beşamel salçası yerine şöyle kaplanabilir: 3- 4 patates haşlanıp püre yapılır. Buna 2- 3 yumurta, 1 kaşık rende kaşar, 2 kaşık un, tuz, karabiber ilave edilip, karıştırılır.

Esenlikler...