



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU PİRZOLA

4 kalım kuzu pirzolası (her biri iki kalem pirzola kalınlığında)

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

1 su bardağı Beşamel sos

60 gr (1/4 su bardağı) kaşar peyniri (rendelenmiş)

30 gr (1/3 su bardağı) kuru ekmek içi

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız. Pirzoların her iki yanlarına tuz ve biberi serpiniz. Orta boy bir tavada, yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca pirzoları tavaya koyup, her iki yanlarını 3-4'er dakika, renkleri hafifçe kahverengileşene kadar pişiriniz.

Bir maşayla, pirzoları ateşe dayanıklı bir cam kaba çıkarınız. Küçük bir kasede kaşar peyniri rendesini ve kuru ekmek içini karıştırınız.

Pirzoların üstüne önce Beşamel sosu döküp, sonra peynir rendesi-ekmek içi karışımını serpiniz.

Kabı fırına sürüp 30-35 dakika, pirzolar yumuşayıp üstündeki sos kahverengileşene kadar pişiriniz.

Kabı fırından alıp, Beşamel soslu pirzolarınızı kabında servis ediniz.