



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOSTAN GÜZELİ PİRZOLA

- 4 kalın kuzu pirzolası (her biri iki kalem pirzola kalınlığında)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 350 gr havuç (kabukları kazınıp, kuşbaşı doğranmış)
- 350 gr patates (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 1/2 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 arpacık soğanı (ince doğranmış)
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (küçük parçalar halinde kesilmiş)
- 300 gr enginar göbeği (konserve ya da hafifçe haşlanmış)

Orta boy bir tencereyi yarısına kadar suyla doldurunuz. Tuzun yarısını serpip, tencereyi harlı ateşe oturtarak suyu kaynatınız. Su kaynayıncaya patates ve havuçları ekleyip, 5 dakika kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, sebzeleri delikli kepçeyle çıkararak kuruladıktan sonra, bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.

Geniş ve büyük bir tencerede (ya da sahadanda), rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Pirzoları, koyup, her iki yanlarını 2'şer dakika, renkleri hafifçe kahverengileşene kadar pişiriniz. Bir maşayla pirzoları tencereden, ateşe dayanıklı bir cam kaba çıkarınız. Hafifçe haşlanmış patatesleri ve havuçları pirzoların kızardığı tencereye koyup 2 dakika, çevirerek kızartınız. Sebzeleri bir delikli kepçeyle tencereden, pirzoların bulunduğu cam kaba çıkarınız.

Tencereye et suyunu, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzu ve naneyi katınız. Ateşi açıp, tenceredeki malzemeyi karıştırınız. Sos kaynayıncaya tencereyi ateşten alıp yeniden, karıştırarak, sosu ateşe dayanıklı cam kaptaki sebze ve etlerin üstüne dökünüz. Biberi, soğanları ve küçük parçalar halindeki tereyağı yemeğin üstüne serpiştiriniz. Cam kabın üstünü kapatıp fırında 20 dakika, pirzolar hafifçe yumuşayana kadar pişiriniz. (Yemek pişerken etlerin ve sebzelerin üstüne bir tahta kaşıkla sosundan sık sık dökünüz.) Tencereye enginar göbeklerini ekleyip, sosa bulayınız. Yemeği 10 dakika daha pişirip cam kabı fırından alınız.

Bostan güzeli pirzolanızı, kabında servis ediniz.