



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE BUĞU PİRZOLASI

1 kg koyun pirzolası
2 çorba kaşığı (silme) sadeyağ ya da margarin
1/2 kg sarı patates
2 demet dereotu
3/4 bardak su
biraz tuz karabiber
2 iri domates

Düdüklü tencereye usulünce ayrılıp doğulmuş pirzola güzelce yerleştirilir. Sonra sırasıyla yağ, kabuğu soyulup doğranmış domates ve patatesler, su, incecik doğranmış tere, tuz ve biber koyulup kapağı kapatılır. Önce harlı ateşte, düdük çaldıktan sonra da orta ateşte 48 - 50 dakika pişirilip indirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.