



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞUDA KOYUN PİRZOLASI

Malzemesi

- 1 kg koyun pirzolası
- 1 baş soğan
- 3 orta boy patates
- 2 çorba kaşığı yağ
- 3 domates (ya da 2 çorba kaşığı salça)
- 6 küçük sivri biber (istenirse)
- 1 çorba kaşığı kekik (istenirse)
- 1 bardak su
- Karabiber
- Tuz

Halka halka doğranmış soğanı, yayvan bir güvece, ya da dibi kalın iki kulplu bir tavaya yayıp, üzerine 1 kaşık yağı, aralıklı olarak fındık büyüklüğünde parçalar halinde koyun.

Bir sıra pirzolayı aralıksız şekilde dizip, kenarına kesilmiş sivribiberle-ri yerleştirin ve ilk sıranın üzerine rendelenmiş domatesin yarısını yayarak koyun; tuz serpiştirin.

Pirzolayı sıralar halinde dizin ve kalan domates rendesini yayın. Üst tarafa da soyularak yarım santimetre kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğranmış patatesi döşeyin. Tuz, karabiber, kekik serpiştirip, yağı ufak parçalar halinde koyun. Üzerini ateşe dayanıklı düz bir tabakla kapatın. Tabanın kenarından 1,5 bardak su ilave ederek tavanın kapağını sıkıca kapatın.

Önce orta ısıda 10 dakika, daha sonra hafif ısıda 1 saat suyunu çekinceye kadar dibini tutturmadan ve kapağı açmadan pişirin.

Not: Yukarıdaki işlemleri yayvan bir basınçlı tencerede yaptığınız takdirde, su oranını yarıya indirin. Bu halde yemeğin üstüne tabak kapatmaya gerek olmayacak ve pişirme 20 dakikada tamamlanacaktır.