



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEZAYİR PİRZOLASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

Fileto tarafından 8 dilim koyun pirzolası,

1/2 kilo makarna,

80 gram kuru fasulye,

80 gram nohut,

2 baş soğan,

4 domates,

2 baş sarımsak,

1 çay kaşığı kırmızı biber,

1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,

1 defne yaprağı,

1 tatlı kaşığı kekik,

6 çorba kaşığı zeytinyağı,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Bir gece önceden ıslatılmış kuru fasulyeyle nohudu dağılacak kıvama gelinceye kadar ayrı kaplarda kaynatmalı. Sonra bunları süzerek kaptan almalı ve karıştırarak havanda iyice dövmele. Fasulye nohut karışımına 2 kaşık zeytinyağı döküp bunu bu karışıma yedirmeli. Bir güvece 4 kaşık zeytinyağı koymalı. Defne yaprağıyla sarmısağı da içine koyup kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Yağ kızınca iki yanı da tuzlanmış ve kekiklenmiş koyun filetoalarını içine atıp her iki yanları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı. Kızaran etleri sıcak bir yerde tutulan servis tabağına veya bir çömleğe düzenli bir biçimde koymalı. Güveçteki defne yaprağını çıkarıp atmalı. Domatesin kabuğunu soyup, çekirdeklerini attıktan sonra küçük parçalara doğramalı ve güveçteki salçaya katıp kuvvetli ateşte karıştırarak pişirmeli. Salça pişince güveci ateşten indirmeli zeytinyağıyla karıştırılmış nohut-fasulye ezmesini buna katıp kırmızı biberi de, serpererek iyice karıştırarak hepsini birbirine yedirmeli. Bu ezmeyle et dilimlerinin üstünü sıvamalı ve bu arada hazırlanmış olan makarnaya eritilmiş tereyağını döküp maydanozu da serpererek harmanladıktan sonra bu makarnayı da etin üstüne boşaltmalı ve böylece servis yapmalı.