



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA PİRZOLA ESKALOP

6 adet dana pirzola
1 ay kaşığı tuz
3/4 su bardağı çiğ pirinç
1 su bardağı sıcak su
250 gram domates suyu
6 adet ince ince yuvarlak kesilmiş yeşil biber
1/2 su bardağı rende kaşar ya da cheddar peyniri
karabiber
kekik

Genişçe bir tavanın içinde pirzoları çevirin. Daha sonra fırın tepsisine yerleştirin, üzerlerine tuz ekip, etrafına pirinç koyun. Suyu, domates suyunu ve baharatları bir kapta karıştırıp, pirzoların ve pirincin üstüne dökün. Tepsiyi alüminyum kâğıt ile sıkıca kapatın. Önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Daha sonra pirzoların üstüne yeşil biberleri koyun, biber halkalarının onasına rende peyniri serpin. Ağızını kapatın ve tekrar 10 dakika pişirin.