



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU SAHANDA KUZU PİRZOLA

1 kg kuzu pirzola
2 adet domates
6 adet çarliston biber
1 kg patates
1/2 paket margarin
Tuz
Karabiber
Kekik
Domates sos:
3 adet domates
1 su bardağı su
1/2 çay bardağı sıvıyağ
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kekik
Kızartmak için;
Sıvıyağ

Patatesleri soyduktan sonra, bir parmak kalınlığında yuvarlak keselim. Yıkayıp süzdükten sonra, kızgın sıvıyağda her iki tarafını da kızartalım.

Pirzoları da margarinde iyice kızartalım. Çekirdeğini çıkartıp, yarım parmak boyunda kestiğimiz biberleri de pirzoları kızarttığımız yağda birazcık kızartalım.

Fırın tepsinin dibine, kızarttığımız patatesleri dizelim. Patateslerin üzerine, kekik serptiğimiz pirzoları yerleştirelim.

Kızarttığımız biberleri ve kabuklarını soyup yuvarlak dilimler halinde kestiğimiz domatesleri de pirzoların üstüne dizelim.

Daha sonra, pirzoların üzerine sosu döküp, bir taşım kaynatalım veya önceden ısıttığımız fırında domatesler ve biberler kızarıncaya kadar fırınlayıp, sıcak sıcak servis yapalım.

Sos için; kabuklarını soyup ince ince kıydığımız domatesleri, 1/2 çay bardağı sıvıyağda sarımsak ile birlikte kavurup, tuz, karabiber ve kekik ile lezzetlendirdikten sonra, bir miktar (1 su bardağı) su ilave ederek pişirelim.