



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ PİRZOLA

10 adet milföy  
10 kalem pirzola  
3 adet domates  
1 adet kuru soğan  
3 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı sirke  
1 yemek kaşığı şeker  
1 adet Knorr Tablet Et Bulyon  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı karabiber  
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
1 adet yumurta sarısı  
Az miktar su

### Hazırlanışı

1. Yağsız kızgın tavada pirzoları çevirip tabağa alın.
2. Pirzoları üçgen olarak milföye sarıp yağlanmış tepsiye dizin.
3. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün.
4. Önceden 200 derece ısıttığınız fırında 20-25 dakika pişirin.
5. Milföyler pişerken yayvan bir tencerede yağı kızdırıp piyazlık doğranmış kuru soğanları ve sarımsakları, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
6. Daha sonra içine küp küp doğranmış domatesleri, sirkeyi, şekerini, Knorr Tablet Et Bulyon'u, kekiği, karabiberi ve az suyu ilave edip bir taşım kaynatın.
7. Tabağa sosu koyun, üzerine hamurlu pirzoları koyup servis edin.