



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİRZOLA

- 4 kalın kuzu pirzolası (her biri iki kalem pirzola kalınlığında)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 500 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenmiş ve iri doğranmış)
- 1 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı fesleğen (istenirse)
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.

Kuzu pirzolarının her iki yanlarına tuz ve biberi serpiniz. Büyük bir sahanın ortasına yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca pirzoları sahanın ortasına koyup, her iki yanlarını 3-4'er dakika, renkleri hafifçe kahverengileşene kadar pişiriniz. Bir maşayla pirzoları ateşe dayanıklı bir kaba çıkarıp, bir kenarda sıcak olarak saklayınız. Sahanın ortasına soğanları katarak 6-7 dakika, renkleri pembeleşene kadar, sık sık karıştırarak pişiriniz. Domates, su, domates salçası, kırmızıbiber, fesleğen (istenirse) ve suda eritilmiş mısır nişastasını ekleyip, arasına karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca sahanın ortasına ateşten alıp, içindeki sosu ateşe dayanıklı cam kaptaki pirzoların üstüne dökünüz. Cam kabı fırına sürüp 1 saat, pirzolar yumuşayana kadar pişiriniz. Kabı fırından alıp, domatesli pirzola yemeğinizi kabında servis ediniz.