



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİRZOLA

12 adet pirzola
4 yemek kaşığı zeytinyağı
3 sap biberiye
12 adet domates
2 diş sarımsak
2 sap kekik
1 yemek kaşığı tozşeker
1 adet yumurtanın sarısı
150 ml sıvı yağ
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet portakalın kabuğu (ince rendelenmiş)
Yeteri Kadar acı kırmızı biber
Yeteri Kadar tuz

Domateslerin kabuklarını artı şeklinde çiziniz. Kaynar suda 2 dakika blanşe edip soyunuz. Sap kısımlarını oyarak çıkartınız. Domatesleri ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartınız. Fırın tepsisine 2 yemek kaşığı zeytinyağı sürünüz. Yarım domatesleri kesik tarafları alta gelecek şekilde tepsiye diziniz, üzerlerine kalan zeytinyağını sürünüz. Sarımsağı soyunuz ve ince ince dilimleyiniz. Kekik yaprakları ve biberiyeyi saplarından ayırıp ince ince kıyınız. Kıyılmış yeşilliğin 2/3'si, sarımsak dilimleri, karabiber ve toz şekeri eşit şekilde domateslerin üzerlerine serpin. Domatesleri 120°C sıcaklıktaki fırının alttan 2. rafında 2 saat pişiriniz. Yumurta sarılarını mikserle çırpıp yavaş yavaş sıvı yağ ilave ediniz. Portakal kabuğu, tuz, acı kırmızı biber ile tatlandırıp buzdolabına koyunuz. Domateslerin pişme sürelerinin bitimine az bir zaman kala pirzoları tuzlayıp, karabiberleyiniz. Kızgın sıvı yağda kalan biberiye sapları ile her iki taraflarını 3'er dakika kızartınız. Kalan kıyılmış yeşilliği domateslerin üzerlerine serpin. Bir spatula yardımı ile domatesleri servis tabağına alınız, yanlarına pirzoları koyup mayonez ile birlikte servis yapınız.