



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBİSELİ PİRZOLA

- 6 adet pirzola
- 3 adet milföy hamuru
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 çorba kaşığı kaşar peyniri
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı salça
- Tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Pirzoları kendi yağıyla çevirerek kızartın. Bir çorba kaşığı salçayı sulandırın. Kekik, karabiber ve tuzu salçaya ekleyin. Kızarttığınız pirzoları bu karışıma bulayın. Milföy hamurlarını üçgen biçiminde kesin. Pirzoları hamurun ortasına koyun, rendelenmiş kaşar peynirini pirzoların üzerine serpiştirin ve hamuru bohça gibi katlayın. Kemikli kısım dışarıda kalsın ve Pirzoların kemiğine alüminyum folyo sarın. Milföylerin üzerine yumurta sarısı sürün. Tepsiyeye dizin. Önceden ısıttığınız 180 dereceli fırında 20 dakika kadar pişirin. Bu tarif için tavuk pirzolası da kullanılabilir.