



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PİRZOLA

50 Gr Sana Klasik
100 gr kaşar peyniri
2 Adet Domates
5 Adet kuzu pirzola
2 Adet yumurta sarısı
1 Avuç UN
1 Aldığı kadar karabiber
1 Aldığı kadar garnitür olarak pilav
1 Aldığı kadar tuz
2 Adet sivribiber

Pirzoların her iki yanını fazla olmayacak şekilde, tuzlayın ve biberleyin. Sonra, pirzoların her iki yanını una bulayın, hatta silkeleyip fazla ununu atın. SANA MARGARİNİ tavada eritin. Yağ kızmaya başlayınca, pirzoları teker teker pişirin. Sonra pirzoları tavadan alın ve ısıya dayanıklı borcam gibi bir kaba yerleştirin. Bu arada, bir kaseye, kaşarpeyniri rendesi, domates ve yumurta sarılarını koyup iyice çirpın. Bu karışımı pirzoların üzerine dökün. Fırının üst kısmını yakın. Fırının kendi ızgarasının üzerine pirzoları yerleştirdiğiniz ısıya dayanıklı kabınızı yerleştirin. Pirzoların üzerindeki harç kızarana kadar fırında tutun. Sonra fırından çıkarın ve sıcak sıcak servisini yapın.