



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALETALI PİRZOLA

1 kilo pirzola (siniri alınmış, iyice döğölmös)
Yeteri kadar tuz
Ceviz büyüklüğünde rendelenmiş kasar peyniri
bir kilo ekmek içi (süzgeçten geçirilmiş irmik halinde)
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı yağ
2 çorba kasığı un

Bir tahta üzerine un konur. Üç yumurta bir kaba konur, Süzgeçten geçirilmiş galeta da rendelenmiş kaşarla karışık bir yere serilir. Pirzolalar Önce, una, sonra yumurtaya ve sonra da galetaya bulanır. Bir kenara konur. Böylece pirzolalar tamamlanır. Tepsi ya da tavada iki kaşık yağ ile orta ateşte alt üst edilerek kızartılır. Patates tavası ve arzu edilen garnitür sebze de et yanına konur.