



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİLİZ USULÜ DANA PİRZOLASI

Malzemeler:

4 dana pirzolası

1 tatlı kaşığı hardal

Yarım su bardağı baharatlı un (1 çay kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı karabiber ile karıştırılmış)

1 yumurta (hafif çırpılmış)

1 su bardağı galeta unu

90 gr. (6 çorba kaşığı tereyağı)

4 çorba kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

190 gr. (3/4 su bardağı) ekşi krema

Yapılışı:

Pirzoların her iki yüzlerini de hardallayınız. Baharatlı unu, çırpılmış yumurtayı ve galeta ununu ayrı tabaklara koyunuz. Pirzoları önce una, sonra yumurtaya, sonra da galeta ununa bulayıp silkeledikten sonra bir tabağa koyarak, buzdolabında 20 dk. bekletiniz. Bu arada fırınınızı orta sıcaklığa (180 derece) getirip ısıtınız. Tabağı buzdolabından çıkarınız. Pirzoların hepsini tek kat olarak alacak genişlikte bir tavada, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca pirzoları koyup 3-5 dk., her iki yüzleri hafif kahverengileşene kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp bir delikli kepçeyle pirzoların hepsini tek kat halinde alabilecek, ateşe dayanıklı bir cam kaba aktarınız. Tabağı fırına sürüp, pirzoları 15-20 dk., keskin bir bıçak batırıldığında yumuşak olana kadar pişiriniz. Bu arada, domates salçasını, limon kabuğunu ve kremayı, daha önce pirzoları kızarttığınız tavaya koyunuz. Tavayı orta ateşe oturtup sürekli karıştırarak, kaynama noktasına getiriniz. Altını iyice kısıp sosu 5 dk. pişiriniz. Pirzoların bulunduğu cam tabağı fırından alınız. Tavayı da ateşten indirip, sosu ısıtılmış bir sos kasesine boşaltınız. Eti sos ile, sıcak sıcak servis ediniz. Yanında garni olarak taze fasulye, bezelye ve haşlanmış patates de servis edebilirsiniz.