



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAK PÜRESİ YATAĞINDA PİRZOLA

<https://www.sabah.com.tr>

Ispanak püresi için:

1 demet ıspanak

2 su bardağı süt

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi

Kuzu pirzola için:

5-6 adet kuzu pirzola

Yarım çay bardağı süt

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

1 tutam biberiye

Sıvı yağ

1 kahve fincanı soğan suyu

Ispanakları sıvı yağda soteliyoruz. Bu arada tereyağını eritiyoruz ve unu kavuruyoruz. Un pembeleşmeye başlayınca sütü azar azar ekleyerek kaynayana kadar karıştırıyoruz. Kaynadıktan sonra kaşar peyniri ekleyip tekrar karıştırıyoruz.

Sosu için bir kabin içine soğan suyu, süt, zeytinyağı ve biberiye koyuyoruz ve karıştırıyoruz. Kuzu pirzoları hazırladığımız sosun içine batırıp 25 dakika bekletiyoruz. Daha sonra kuzu pirzoları sosun içinden çıkarıp süzdürüyoruz. Üzerine tuzu, karabiberi serpiyoruz. Teflon tavaya sıvı yağ koyup kuzu pirzoları arkalı önlü kızartıyoruz. Ispanak beğendinin üzerinde servis ediyoruz.

Not: Kuzu pirzolarının kokusu hoşunuza gitmiyorsa , marinatanın içine üç diş rendelenmiş sarımsak ekleyebilirsiniz.

