



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI LOR PEYNİRLİ DANA PİRZOLA (FRANSA)

4 dana pirzolası (her biri yaklaşık 250 g; bütün yağları alınmış)
750 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
1 tatlı kaşığı biberiye
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 soğan (ince doğranmış)
125 g ıspanak (ayıklanıp, yıkandıktan sonra, süzdürülmüş ve doğranmış)
125 g lor peyniri
bir tutam hintceviz rendesi
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
taze biberiye dalları (süsleme için; isteğe bağlı)

Her pirzolanın etli bölümünü, keskin bir bıçakla yararak cep biçiminde açın.

Yapışmayan bir tavaya domatesler ve biberiyeyi koyup, tavayı orta ateşe oturtun ve karışımı ara sıra karıştırarak, 10 dakika pişirin.

Bu arada başka bir yapışmayan tavaya zeytinyağının yarısını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, ara sıra karıştırarak, yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Ispanakları ekleyip, sürekli karıştırarak bütün suları buharlaşınca kadar (3 - 4 dakika) pişirdikten sonra, tavayı ateşten alın ve karışımı bir salata kâsesine aktarın. Lor peynirinin yarısı, hintcevizi rendesi, tuz ve karabiberi ekleyip, karıştırarak, bir kenara bırakın. Öbürtavayı da ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Kalan lor peynirini, bir kâsedeki sarımsakla karıştırın. Pirzolalardaki yarıkların içini bu karışımla doldurup, kenarlarını birkaç kürdanla kapatın.

Kalan zeytinyağını yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı kısık ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca pirzoları koyup, her iki yanlarını altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızarttıktan sonra, tavayı ateşten alıp, pirzoları bir fırın kabına aktarın. Kâsedeki lor peyniri - ıspanak karışımını pirzoların üstüne döşeyin. Tavadaki domates - biberiye karışımını da ıspanaklı tabakanın üstüne döşeyip, kabı fırına vererek, pirzoları 30 dakika pişirin.

Kabı fırından alıp, pirzolalardaki kürdanları çıkararak atın ve biberiye dallarıyla süsleyip (isteğe bağlı), servis yapın.