



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPLANMIŞ PİRZOLA

Ümit Usta

12 adet kuzu pirzola
3-4 adet patates
3 adet yumurta
1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi
Un
Tuz
Karabiber

Patatesi yıkayıp, kabuklu olarak haşlayalım.

Pişince kabuklarını soyup, rendeleyelim.

İçine yumurta, tuz, karabiber, kaşar peyniri rendesi ve yeterince un ilave edip, koyu boza kıvamına gelinceye kadar çırpalım.

Eğer ihtiyaç olursa süt ilavesi ile boza kıvamına getirelim.

Pirzoları birazcık tuz ve karabiber serpiştirerek lezzetlendirip, teflon tavada her iki tarafını da kızartalım.

Hazırladığımız patatesli karışıma pirzoları bulayıp, bol sıvıyağda kızarıncaya kadar pişirelim.

Kağıt peçete üzerine çıkartıp, fazla yağına süzdürdükten sonra sıcak sıcak servis yapalım.