



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR PEYNİRLİ PİRZOLA

MALZEMELER

1 kg koyun pırzolası
4 yumurta
50 gr kasar peyniri
200 gr yağ
1 çay fincanı un
2 çay fincanı galeta tozu
tuz

YAPILIŞI

Önce pırzoları tuzlayıp biberleyin.
Yumurtaları bir kaba kirin içine rendelenmiş kasar peynirini ilave edin.
Galeta tozunu düz bir tabağa koyun.
Pırzoları önce una, sonra yumurtaya daha sonrada galetaya bulayıp kızdırılmış yağda kızartın.
Kağıt yayılmış bir tabağı alın.
Etrafına kızarmış patates, maydanoz koyarak süsleyin ve sıcak servis yapın.
