



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI KUZU PİRZOLASI (FRANSA)

8 kuzu pirzolası (her biri yaklaşık 90 g, bütün yağları alınmış)
2 diş sarımsak (iri kıyılmış)
1 küçük soğan (iri doğranmış)
15 cl. (3/5 su bardağı) portakal suyu (taze sıkılmış)
1/4 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
125 g mantar (ince doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
8 kuru kayısı (en az 6 saati ya da bir gece suda bekletilmiş)
maydanoz yaprakları (süsleme için)

Kuzu pirzolarını çukur bir kaba yan yana dizin. Sarımsaklar, soğanların yarısı ve portakal suyunu blender kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sonra bu püreyi pirzoların üstüne boşaltıp, bir kenarda 6 saat (arada 1 kez pirzoları altüst edin) bekletin. Bekleme süresinin bitiminde, zeytinyağını yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak ısıtın. Sonra kalan soğanlar, mantarlar, tuzun yarısı ve karabiberi koyup, soğanları yumuşayınca kadar (2 - 3 dakika) sote edin. Tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakın. Kuru kayısıları sudan çıkarıp, kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın. Sonra her birinin iki kanadını dikkatlice aralayıp, içlerini tavadaki karışımla doldurarak, bir kenara bırakın. Pirzoları çıkarıp (kaptaki karışımı saklayın), kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın. Kaptaki karışımı tel süzgeçten bir kâseye süzün (süzgeçte kalan posaları atın). Yapışmayan bir tencereyi harlı ateşe oturtup, kızdırın. Sonra pirzoları koyup, her iki yanlarını 1 'er dakika kızartın. Sonra, kayısıları ve kâseye süzdüğünüz karışımın yarısını ekleyin. Kalan tuzu serpip, ateşi kısın ve tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, pirzoları bir bıçağın ucu batırılınca hafifçe pembemsi bir sıvı akıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, pirzoları ve kayısıları ısıtılmış bir servis tabağına çıkarın. Pişme suyunun yağını alıp, kâsede kalan süzülmüş karışımı katın. Tencereyi orta ateşe oturtup, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, 1 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak sosu kaşıkla pirzoların üstüne boşaltın. Maydanoz yapraklarıyla süsleyip, servis yapın.