



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ PİRZOLA

500 gram pirzola

3 diş sarımsak

1 soğan

1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, kekik

Püresi için:

2 adet kereviz

1 haşlanmış patates

1 çay bardağı çiğ krema

2 çorba kaşığı rende peynir

6 adet çeri domates ya da lahana

Pirzoları bir kaba alıp üzerine, ezilmiş sarımsak, rendelenmiş soğan ve baharatları ekleyip yoğurun, 10 dakika dinlendirin. Bol yağda ya da fırında pişirin. Bu arada haşlanmış patatesleri ve kerevizi sıcakken ezin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ve çiğ kremayı ekleyip çırpın. İstenirse ocak üzerinde bir taşım kaynatılabilir. Daha sonra da kızaran pirzoları üzerine püreleri sıkma torbasıyla sıkıp servis tabağına dizin. Salça ve suyu karıştırıp yanına dökün, fırında 15 dakika kadar pişirin. Sıcak ikram edebilirsiniz.