



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŐEKERLİ PİRZOLA

6 adet pirzola
3 adet domates
6 orba kaşığı kaşar peyniri
1 ay kaşığı zerdeçal
9 adet kestane Őekeri
1 ay bardağı krema
1,5 yemek kaşığı zeytinyağı

1,5 yemek kaşığı zeytinyağı, zerdeçal ve tuzu karıştıralım, pirzoları bu karışımda 15 dakika bekletelim. Bu arada domatesleri ikiye bölüp ilerini bıçak yardımıyla oyarak çıkartalım. Oyuk kısımlarına rendelenmiş kaşar peyniri koyup fırında kaşarlar eriyinceye kadar pişirelim. Marine edilmiş pirzoları yağsız tavada, orta ısıdaki ateşte nl arkalı 5-6 dakika pişirelim. Servis tabağına pirzoları, fırınlanmış domatesleri ve kestane Őekerlerini yerleştirip servis yapalım.