



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRAL USULÜ PİRZOLA

4 kalın kuzu pirzolası (her biri iki kalem pirzola kalmılığında)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

1 çorba kaşığı un

250 gr (1 su bardağı) krema

2 çorba kaşığı kapari

Pirzoların her iki yanlarına tuz ve biberi serpip, bir kenara bırakınız.

Geniş ve derin bir tavada yağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca pirzoları tavaya koyup, her iki yanlarını 10-12 dakika, renkleri kahverengileşene kadar pişiriniz. Pirzoları bir maşayla tavadan alıp, sosu hazır olana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız.

Sosu hazırlamak için, unu tavadaki yağa ekleyip karıştırarak, bir dakika kadar pişiriniz, tavayı ateşten alınız.

Krema ve kapariyi katıp karıştırdıktan sonra, sosu tadıp, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber ekleyiniz.

Tavayı hafif ateşe oturtup, sosu 2 dakika ısıtınız. Pirzoları da tavaya ekleyip, ısınmalarını bekleyiniz. Isınmış sosu ve pirzoları ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.

Not: Kral usulü pirzola, haşlanmış taze patates ve tereyağlı bir yeşil sebzeye servis edebileceğiniz lezzetli bir baş yemektir. Bu yemekte pirzoların pişme süresi etin cinsine ve pirzoların kalınlığına bağlı olarak, 10-20 dakika arasında değişir.