



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI HARDAL SOSLU PİRZOLA

<https://yemek.name>

6 dilim kuzu pirzola
3 yemek kaşığı sıvı yağ (pirzoları kızartmak için)
½ yemek kaşığı un
½ su bardağı et suyu
½ su bardağı krema
1 yemek kaşığı hardal
1 tutam taze biberiye
1 adet defne yaprağı
Tuz
Karabiber

Hafifçe yağladığınız yapışmaz tavada pirzoları, her bir yüzü 5-7 dakika ateşte kalacak şekilde, yüksek ateşte kızartın.

Pirzoları ateşten aldıktan sonra unu tavaya ekleyin ve birkaç dakika kavurun.

Üzerine et suyunu ekleyin.

Karıştırarak kaynattıktan sonra hardalı, biberiyeyi, defne yaprağını, tuzu ve karabiberi ekleyin.

1-2 dakika daha karıştırarak kaynattıktan sonra kremayı ekleyin, 1 dakika daha kaynatıp ateşten alın. Defne yaprağını sosun içinden alın ve sosu pirzoların yanında sıcak olarak servis edin.

