



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU PİRZOLASI PANE

3 adet yumurta
1 ay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 su bardaęı galeta unu
1 Kg kuzu pırzola
0.5 ay kaşığı tuz
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardaęı un
Metrdotel Yağı İçin:
45 g (3 çorba k.) Sana
1/4 limonun suyu
1/4 çay k. kıyılmış maydanoz
1/4 çay k. tuz, beyazbiber

Kuzu pırzolarını (herbiri yaklaşık 100 g'lık 10 adet; ayıklanmış) bıçağın sırtıyla hafifçe bastırarak inceltin. Fazla yağlarını kesip, atın. Tuz ve biberi serpin. Yumurta (1 orba kaşığı ayçiçek yağı ve 1 çorba k. su katılarak çırpılmış)-yağ-su karışımını hazırlayın. Pırzoları sırasıyla una, yumurtalı karışım ve ufalanmış bayat ekmek içine bulayıp pane edilmek üzere hazır hale getirin. Bir tavada ayçiçek yağını kızdırın. Yaę kızınca kuzu pırzolarını tavaya koyup, bir kez altüst ederek, 7-8 dakika, her iki yanı da altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Dięer yanda metrdotel yağının bütün malzemesini karıştırın. 2 cm çapında bir rulo haline getirip, yağlı kağıda sarın. Buzdolabında sertleştirin. Pane kuzu pırzolarını önceden ısıtılmış tabaklarda, üstlerine birer parça metrdotel yağı koyarak sıcak olarak servis yapın.