



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU PİRZOLASI PARİZYEN

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

12 kuzu pirzolası,

100 gram margarin yağı,

6 körpe enginar,

1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz (isteyen daha fazlasını kullanabilir),

1/2 kilo patates,

1 limon,

4 çorba kaşığı zeytinyağı,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı : Enginarların saplarını kesip dışlarındaki katı yaprakları ayıklamalı. İçteki yaprakların sivri uçlarını kesip göbekleri ndeki tüyleri ayıkladıktan sonra bunları ortadan ikiye bölmeli (Bütün bu işlemler enginarları bir limonun suyu katılmış soğuk suyun içinde tutarak yapmalı ve bir süre bu suda bırakmalı. Bütün enginarların temizlenip kesilmesi sona erince düz altlı bir kuşaneye 30 gram margarin yağıyla 3 çorba kaşığı zeytinyağını koymalı ve yağı ısıtmalı. Yağ ısınınca enginar parçalarını bir yanları üzerine yatırarak tencereye oturtmalı. Tuzlayıp berlemeli ve üzerlerini örtecek kadar su koyup kabın ağzını örtmeli, vakit vakit çevirerek enginarları hafif bir ateşte iyice pişirmeli.

Kabı ateşten indirmeden iki dakika önce enginarların üzerine kıyılmış maydanozu serpmeli.

Beri yanda patateslerin kabuklarını soy-rnmalı ve özel aletiyle bu patateslerden ceviz iriliğinde veya daha küçük boyda toplar çıkarmalı (isteyenler küçük boy patatesleri ayıklayarak aynı işi kendiliklerinden yapmış olabilirler).

Patateslerin soyulması bitince bunları tuzlu suya atmalı ve kaynatarak haşlamalı. Patatesler dağılmayacak kadar haşlanınca bunları sudan çıkarmalı ve içine 50 gram margarin yağıyla 1 kaşık zeytinyağı koni muş bir kuşaneye atıp tahta kaşıkla karıştırarak sote etmeli. Odun kömürü ateşinin dört parmak yukarısına, ızgarayı oturtmalı. Izgara kızınca bunu bir tüyle yağlamalı ve kuzu pirzolarını ızgaranın üstüne oturtmalı. Vakit vakit margarin yağına bulayarak pirzoların önce bir yüzlerini sonra öbür yüzlerini kızartıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına koymalı.

Pirzoların bir yanına sote edilmiş yuvarlak patatesleri öbür yanına da enginarları koyduktan sonra tabağı sofraya götürüp servis yapmalı.