



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SALATASI ÜZERİNDE PİRZOLA

Eyüp Sevinç

- 200 g. kültür mantarı
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 adet sivribiber
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 adet sarımsak
- 1,5 su bardağı ayçiçeği yağı
- 1 kg kuzu pirzola
- 1 paket pane harcı
- 2 adet yumurta
- 50 g. Akdeniz yeşilliği

Biberleri, mantarı ve soğanı julyen doğrayın. Sirke, sarımsaklı çeşni ve sıvıyağ ilave ederek karıştırın. Pirzoları ilk önce çırpılmış yumurtaya, daha sonra pane harcına batırarak, yağda kızartın. Mantar salatası üzerine koyarak, Akdeniz yeşillikleri ile süsleyerek servis edin.

