



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KUZU PİRZOLASI

8 kuzu pirzolası
2 orba kaşığı rafine yağ
1 soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövlmüş)
500 gr domates (kabukları soyulup iri doğranmış)
1 defne yapraęı
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
2 orba kaşığı domates salçası
8 yuvarlak, kızarmış ekmek (her biri 7,5 cm çapında)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
8 büyük mantar (sapsız, temizlenmiş)
1/2 su bardaęı et suyu

Rafine yağı orta ateşte, büyük bir tencerede kızdırıp, soğan ve sarımsağı koyunuz. Arasına karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve saydam olana kadar kavurunuz.

Domates, defne yaprağı, tuz, biber ve domates salçasını katıp, ağır ateşte 30 dakika (domates sosu çok koyu olursa biraz su ekleyiniz) pişiriniz.

Bu arada, kızarmış ekmekleri servis tabağına dizip, sıcak tutunuz.

Tereyağı orta sıcaklıkta büyük bir tavada kızdırıp, mantarları koyunuz. Arasına karıştırarak 3-4 dakika, mantarlar yumuşak olana kadar pişiriniz. Delikli kepçeyle mantarları çıkarıp, kağıt peçete üstünde yağlarını süzdürerek sıcak tutunuz.

Pirzoları tavaya koyup her iki yanlarını 5-6 dakika, yumuşak oluncaya kadar (ama içleri hafifçe pembe kalmalıdır) kadar kızartınız. Pirzoları tavadan çıkarıp kızarmış ekmeklerin üstüne koyunuz. Her pirzolanın üstüne pişirdiğiniz mantarlardan koyup sıcak tutunuz.

Et suyunu tavaya döküp, bir tahta kaşıkla tavanın dibinde kalan kahverengi parçaları da kazıyarak, birlikte karıştırınız. Ateşin altını açıp, et suyunu yarısını çekene kadar kaynatınız. Tavayı ateşten alıp, et suyunu domates sosunun kaynadığı tencereye ekleyiniz. Ateşi kısıp 5 dakika daha, arasına karıştırarak pişiriniz. Defne yaprağını çıkarıp atınız. Tencereyi ateşten indirip, sosu ısıtılmış bir sosluğa boşaltarak, pirzolarla birlikte servis ediniz.