



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİRZOLA

6 adet pirzola
1 adet soğan
150 gram mantar
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı çiğ krema
5 dal taze soğan ve maydanoz
Tuz, karabiber

Pirzoların iki yüzünü de tuz ve karabiberle tatlandırıp kızgın bir tavada 4 dakika kızartarak pişirin. Tavadan alın aynı tavaya yarım ay şeklinde doğranış soğanları, dilimlenmiş mantarları ve tereyağını koyup 10 dakika mantarlar yumuşayınca kadar pişirin. Üzerine ilk önce pişirdiğiniz pirzoları ekleyin birlikte pişirmeye devam edin. Baharatları ve en son kremayı ilave ederek bir taşım kaynatın ocaktan alıp sıcak olarak servis yapın.

