



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİRZOLA

1 kg kuzu pirzola
1 paket mantar (400 gr)
1 baş kuru soğan
4 adet domates
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

2 çorba kaşığı yağ tavaya konur. Kızınca pirzolalar yarım kıvam kızartılır. Diğer tarafta kalan yağ başka bir tencereye konur ve ince kıyılmış soğan atılır. Soğan yumuşayınca ince doğranmış mantar ve rende domates katılır. 10 dakika kadar pişirilir, tuz katılır. Pirzolalar mantarlı karışıma eklenir. Kapak kapatılır ve kısık ateşte 20 dakika pişirilir.