



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLANO USULÜ PİRZOLA

6 kalın kuzu pirzolası (her biri iki kalem pirzola kalınlığında)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
45 gr (1/2 su bardağı) kuru ekmek içi
45 gr (1/3 su bardağı) kaşar ya da gravyer peyniri rendesi
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen (istenirse)
4 çorba kaşığı un
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
Süslemesi:
limon dilimleri (ince kesilmiş)
maydanoz sapları

Pirzoların her iki yanlarına tuz ve biberi serpiniz. Kuru ekmek içi, peynir rendesi ve kuru fesleğeni (istenirse), yayvan bir tabağa koyup karıştırınız.

Un ve yumurtayı ayrı tabaklara koyunuz. Her pirzolayı önce una bulayıp fazla ununu silkeledikten sonra, sırasıyla yumurtaya ve ekmek içi peynir rendesi, fesleğen karışımına iyice bulayınız. Pirzoları bir kenara bırakınız. Geniş bir tavada tereyağı ve rafine yağı, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca pirzoları tavaya koyup, her iki yanlarını 8-10 dakika, pirzoların üstündeki ekmek içli karışım iyice kahverengileşene kadar pişiriniz.

Pirzoları ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, üstlerine tavadaki yağdan dökünüz. Limon dilimleri ve maydanoz saplarıyla süsleyerek, servis ediniz.