NANE JÖLELİ PİRZOLA

8 adet fileto kuzu pirzolası (kemikli ve yuvarlanmış)
1 adet soğan
1 kaç nane yaprağı
Tuz
Karabiber
1 su bardağı et suyu
Jöle için:
1 su bardağı pirzoladan çıkan et suyu
1 demet taze nane
5 çorba kaşığı sirke
5 çorba kaşığı jelatin
4 çorba kaşığı sıcak su
Süslemek için:
Nane yaprağı

Pirzolaları güveçte kızartın. Soğan nane yaprağı, bahar ve et suyunu katın. Kaynamaya getirin ve kapağını kapatıp fırında 40 dakika pişirin. Pirzolaları ayrı bir yere koyup dolapta soğumaya bırakın. Ya ğını alın. Nane ve sirke ilave edin. Jelatini sıcak suda eritin. Nane sıvısına katıp yuvarlanmış pirzolanın üstüne dökün. Nane yaprakları ile süsleyerek servise hazırlayın. Salata ile veya taze patatesle servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:73715 • adı:NANE JÖLELİ PİRZOLA • gönderen:eksen • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:35