



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİ USULÜ KUZU PİRZOLASI (İTALYA)

Malzeme

- 15 adet kuzu pirzolası (kişi başına 3 kalem hesabı ile 5 kişi için)
- Tuz, taze çekilmiş
- karabiber
- 3 yumurta
- 60 gr un (1/2 su bardağı) Bir su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi yada galeta unu
- 30 gr Sana (2 çorba kaşığı)
- 60 gr konkase domates
- 125 ml (1/2 su bardağı) domates sosu
- 150 gr spagetti
- 30 gr (7 1/2 çorba kaşığı) rendelenmiş kaşar veya permesan peyniri

Hazırlanışı

Kuzu pirzolarının fazla yağlarını kesip, atın. Tuz ve biberi serpin. Yumurtayı bir çorba kaşığı su ilave ederek çırpın. Pirzoları sırasıyla una, yumurtalı karışıma ve ufalanmış bayat ekmek içine bulayıp pane edilmek üzere hazır hale getirin.

Bir tavada Sana'yı eritin. Yağ kızınca kuzu pirzolarını tavaya koyup alt üst ederek, 7-8 dakika, heriki yanında altın sarısı bir renk alıncaya dek pişirin.

Sana'yı bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızınca konkase domatesi katıp, ara sıra karıştırarak, birkaç dakika pişirin. Domates sosunu katın. Bir taşım daha kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, sosu sıcak olarak bir kenarda bekletin. Bu arada orta boy bir tencerede spagettiği kırmadan yaklaşık 10-12 dakika, hafif diri kalacak biçimde pişirin. Bir süzgece aktararak süzün. Bir kaba aktarın. Sosu ilave edip, tekrar karıştırın.

Tabağa dizdiğiniz pane pirzoların yanına spagettiği ilave edin ve üzerine peyniri serpin. Sıcak olarak servis yapın.