



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANE DANA PİRZOLASI

900 gram kalem kalem ayrılmış ve ince dövülmüş süt danası pirzolası

1 kahve kaşığı karabiber

25 gram rende kaşar (1 kahve fincanı)

1 küçük kahve kaşığı zeytinyağı

25 gram un (1/2 kahve fincanı)

2 tatlı kaşığı tuz

250 gram galeta tozu (2 bardak)

1 adet yumurta

KIZARTMASINA ve ÜSTÜNE:

80 gram margarin (4 çorba kaşığı)

40 gram tereyağı (2 çorba kaşığı)

1 Dört küçük tabak alarak, bunlardan birine rende kaşar, ikincisine yarım kahve fincanı un, üçüncüsüne iki bardak galeta tozu, dördüncüsüne de, içine bir kahve kaşığı karabiber ve bir küçük kahve kaşığı zeytinyağı katılmış ve çatalla iyice dövülmüş bir adet yumurta koymalı, sonra inceltmiş olduğumuz etleri, teker teker alarak, tuzladıktan sonra her iki taraflarını sırasıyla önce rende peynire, sonra da gayet hafif olmak üzere una ve sonra yumurtaya, daha sonra da galeta tozuna bulamak suretiyle bütün etleri bu şekilde galetalamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Etlerin galetalanması sona erince; bir tavaya dört silme çorba kaşığı margarin koyarak, iyice kızdırmalı, sonra bu kızgın yağa, çok sıkışık olmamak üzere, galetaladığımız pirzola etleri ilâve ederek, ateşi hafifçe azaltmalı ve etlerin ancak bir taraflarını aşağı yukarı 7-9 dakika hesabiyle etleri 14-18 dakika arasında pişirmeli ve delikli bir kepçe ile bir kaba almalıdır. (Etlerin tavada serbestçe pişmeleri gerektiğinden, bunları ancak birkaç defada pişirmek gerekir.)

3 Etlerin pişirilmesi sona erince; bunları servis tabağına alarak, üstlerine sıcak bir halde 2 silme çorba kaşığı tereyağı gezdirmeli ve servis yapmalıdır.