



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANE PÜRELİ KUZU PİRZOLASI

MALZEME

1250 Gr kuzu pirzolası

1,5 fincan galata unu

5 kaşık margarin

Yarım kahve fincanı un

2 çorba kaşığı tereyağı

1 kahve fincanı zeytinyağı

1 yumurta

HAZIRLANIŞI

Pirzoları iyice dövün. Üç küçük tabak alın. Bunlardan birincisine un, ikincisine galeta unu, üçüncüsüne de, zeytinyağı ve karabiberle çırpılmış yumurtayı koyun.pirzoları tuzlayın, una sonra da galeta ununa batırıp, yumuryaya bulayın. İçinde kızdırılmış margarin bulunan tavaya atın. Pirzolarların birbirine çok yakın olmamasına özen göstererek,iki tarafını da güzelce kızartın. On dakika sonra pirzoları delikli bir kepçe ile servis tabağına alın, üzerine sıcak tereyağı gezdirerek servis yapın.