



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU PİRZOLASI (PANE PÜRELİ)

1000 gram kuzu pirzolası (12 kalem)
1 kahve kaşığı karabiber
30 gram un (1/2 kahve fincanı)
1 kahve kaşığı zeytinyağı
200 gram galeta tozu (1,5 bardak)
100 gram margarin (3 çorba kaşığı)
1 adet yumurta
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)

1 Aşağı yukarı 1000 gram (12) kalem) kuzu pirzolasını alafranga denen yöntemde hazırladıktan sonra et dövmeye özgü demir ile vurarak bıçak sırtı inceliğinde yassılatmaktır. (Alafranga yöntemde demet, kalemlerin alt kısmındaki az et tabakasının çıkarılması demektir.)

2 Pirzoların dövülmeleri sona erince; üç küçük tabak olarak, bunlardan birine yarım kahve fincanı un, ikincisine bir buçuk bardak galeta tozu, üçüncüsüne de, içine 1 kahve kaşığı karabiber ve 1 kahve kaşığı zeytinyağı katılmış ve çatalla iyice dövülmüş 1 adet yumurta koymalı, sonra yassılatılmış olduğumuz pirzoları, teker teker olarak, tuz-ladıktan sonra her iki taraflarını una batırmak ve iyice silmek suretiyle çok hafif unlamalı ve sonra da sırasıyla yumurtaya ve galeta tozuna bulamak suretiyle bütün pirzoları bu şekilde iyice galetalamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 Bundan sonra bir tavaya; 5 silme çorba kaşığı çiçek yağı koyarak, iyice kızdırmalı, sonra bu kızgın yağa, çok sıkışık olmamak üzere galetaladığımız pirzoları ilâve ederek, ateşin kuvvetini hafifçe azaltmalı ve etlerin ancak bir taraflarını kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarını aşağı yukarı 5-6 dakika hesabıyla 10 - 12 dakika kadar pişirmeh, delikli kepçe ile bir kaba almalıdır. (Pirzoların tavada çok ferah bir şekilde pişmesi gereklidir. Bu bakımdan paneleri ancak 2 ya da 3 kezde pişirmek gerekir.)

4 Pirzoların pişirilmesi sona erince, bunları servis tabağına olarak üstlerine sıcak bir halde 2 silme çorba kaşığı margarin gezdir-meli ve pirzoları servis yapmalıdır.