



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PANELİ SÜT KUZUSU PİRZOLASI

1000 gram süt kuzusu pirzolası
1 tatlı kaşığı yağ (kabı yağlamaya)
10 gram tereyağı (1/2 çorba kaşığı)
Tuz

SALÇASI:

20 gram margarin (1 çorba kaşığı)
25 gram un (1/2 kahve fincanı)
250 gram et ya da tavuk suyu (1 bardak)
25 gram rende gravyer ya da kaşar (1 kahve fincanı)
Tuz
Karabiber
ÜSTÜNÜN PANÜRÜ:
200 gram bayat içi ekmek ya da 2 bardak galeta tozu
2 yumurta
200 gram margarin (1 bardak)

1 Kalem kalem ayrılmış 1000 gram kuzu pirzolasını alafranga denilen usulde, yani pirzoların alt kemik kısımlarına rastlayan yağ ve az etleri usulüne göre kesilmesi suretiyle hazırladıktan ya da kasaba hazırlattıktan sonra et dövmeye özgü demir ipe üstlerine vurmak suretiyle pirzoları yarım parmak inceliğinde yassılatmalıdır. 2 Sonra yassılatmış olduğumuz bu pirzoları, dörder beşer adet alarak, içinde kızdırılmış ancak yarım çorba kaşığı margarin olan tavaya atmalı ve pirzoların bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle pirzoları gayet kuvvetli ateşte 3-4 dakika kadar pişirmeli ve tavadan çıkararak iyice soğumaları için bir tarafa bırakmalıdır.

3 Diğer taraftan bir kuşaneye, 1 çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak bir dakika kavurmalı, sonra buna 1 bardak et ya da tavuk suyu katarak, salça koyuca bir düğün çorbası kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirmeli, sonra da salçaya bir kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve fincanı da rende gravyer ya da kaşar peyniri ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra kabı ateşten almalıdır.

4 Sonra ateşten almış olduğumuz bu salçaya; pişirerek soğuma ya bırakmış olduğumuz, pirzoları teker teker içine batırmak suretiyle bütün pirzoların üstlerinde salçadan bir tabaka vücuda getirmeli ve pirzoların üstlerindeki salçanın soğuyarak iyice donması için bunları, içi az yağlanmış bir tepsiye almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

5 Etlerin üstlerindeki salça donunca; bunları yine teker teker alarak önce bir kap içinde çırpılmış 2 adet yumurtaya, sonra da orta incelikte bir elekten geçirmek suretiyle ufalanmış 300 gram bayat ekmek ya da 2 bardak galeta tozuna batırarak pirzoların her iki taraflarını da iyice galetalamalı, sonra da bunları, içinde kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, pirzoların önce bir, sonra da diğer tarafları iyice pembeleşinceye kadar aşağı yukarı 6-8 dakika kızartmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

Not: Bu pirzolar soğuk olarak da yenilebilir.