



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARİS USULÜ KUZU PİRZOLASI

8 kuzu pirzolası

45 gr (3 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

500 gr taze bezelye (kabukları soyulduktan sonra tartılmış)

Hamuru:

125 gr (1 su bardağı) un

kahve kaşığının ucuyla tuz

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı

1 çorba kaşığı rafine yağ

1-2 çorba kaşığı buzlu su

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 C) getirip ısıtınız.

Bir tatlı kaşığı yağla 8 küçük (8 cm çapında) güveci yağlayıp bir kenara bırakınız.

Hamuru hazırlamak için un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Tereyağı bıçakla küçük parçalara bölüp rafine yağla birlikte una karıştırınız. Parmak uçlarınızla ekme içi görünümü alana kadar yoğurunuz.

1 çorba kaşığı buzlu su katıp, bıçakla karıştırınız. Ellerinizle hamuru pürüzsüz olana kadar yoğurunuz. (Hamur çok kuruyorsa 1 çorba kaşığı daha buzlu su katabilirsiniz.) Hamuru top yapıp, yağlı kağıda sararak buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.

Hafifçe unlanmış hamur tahtasında, hamuru 2,5 cm kalınlığında açıp 7,5 cm'lik hamur kesici ile 8 yuvarlak keserek her birini küçük güveçlerin içine yerleştiriniz.

Her güveçteki hamurun üstüne daire biçiminde alüminyum ya da yağlı kağıt döşeyip, üstüne güvecin yarısına kadar kuru fasulye yada pirinç koyarak güveçleri fırında 10 dakika pişiriniz. Güveçleri fırından çıkarıp fasulye (ya da pirinç) ve alüminyum (ya da yağlı) kağıtları çıkarıp atınız. Güveçleri yeniden fırına sürüp 5 dakika daha, hamurlar nar gibi olana kadar pişiriniz.

Güveçleri fırından çıkarıp, fırınınızı söndürünüz. Hamurları hafifçe soğutup kurumalarını önlemek için, güveçleri alüminyum kağıda sararak, söndürdüğünüz fırına koyunuz.

Bu arada, orta boy bir tencereye yarısına kadar su doldurup, tuzu katarak, suyu harlı ateşte kaynatınız.

Bezelyeleri ekleyip, su yeniden kaynayınca ateşi kısınız. Bezelyeleri, tencerenin ağzı açık olarak 15-20 dakika, yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip bezelyeleri süzünüz. Tahta kaşığın tersiyle bezelyeleri ezerek süzgeçten geçirip, püre yapınız. 1 çorba kaşığı tereyağı ekleyip, ağır ateşte, sürekli karıştırarak 5 dakika, bezelye püresi yağı emip pürüzsüz olana kadar pişirdikten sonra ateşten indiriniz.

Güveçleri fırından çıkarıp bezelye püresini hepsine eşit miktarda bölünüz. Güveçleri pirzolar kızarana kadar bezelyelerin soğumaması için yeniden fırına koyunuz.

Kalan 2 çorba kaşığı tereyağı büyük bir tavada orta ateşte kızdırıp, pirzoların her iki yanına 5-6 dakika, yumuşak olana kadar (ama içleri hafifçe pembe kalmalıdır) kızartınız.

Güveçleri fırından çıkarınız. Tavayı ateşten indirip delikli kepçeyle pirzoları tavadan alarak güveçlere yerleştiriniz.

Paris usulü kuzu pirzolarınızı hemen servis ediniz.

Not: Bu klasik Fransız yemeği, genellikle haşlanmış taze patatesle servis edilir.