PATATESLİ KUZU PİRZOLASI

1000 gram büyükçe kuzu pirzolası
20 gram margarin (1 çorba kaşığı)
ÜSTÜNE PATATES:
40 gram un (3/4 kahve fincanı)
2,5 adet yumurta
225 gram margarin (1 bardak)
500 gram sarı patates
Tuz

1 Büyükçe kuzulardan olmak üzere 1000 gram kuzu pirzolasını kalem kalem ayırdıktan sonra, bunların alt kısımlarındaki etleri kesmek suretiyle alafranga diye anılan şekilde hazırlamalı ya da kasaba hazırlatmalı, sonra bunları et dövmeye yarayan demirle döverek, pirzolaları yarım parmak inceğiliğinde yassılatmalıdır.
2 Sonra yassıltmış olduğumuz bu pirzolaları 4'er, 5'er olmak üzere içinde kızdırılmış 1 çorba kaşığı çiçek yağı olan tavaya atarak, gayet kuvvetli ateşte pirzolaların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek ve kızartmak suretiyle pişirmeli, sonra pirzolaları tabağa alarak iyice soğumaya bırakmalıdır.
3 Pirzolalar soğumakta iken, diğer taraftan da bir tencereye soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 500 gram san patates ile üstlerini iyice kapayabilecek kadar su koyduktan sonra, patatesler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 25 dakika haşlamalı, sularını süzmeli, sonra da bunları et makinesi ya da pompres denilen âletten geçirmek suretiyle patatesleri püre haline getirmeli ve bu püreye yarım çorba kaşığı tuz, teker teker olmak üzere iki buçuk adet yumurta ya da 2 bütün, 1 sarı ile üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek, karıştırmak suretiyle bunları koyuca bir bulamaç haline getirmelidir. (Her yumurta katışta karıştırarak yumurtayı patatese yedirmelidir.)
4 Püre hazırlanınca; soğumaya bırakmış olduğumuz pirzolaları teker teker alarak, bunların etli taraflarını hazırlamış olduğumuz-patates püresine bulamak suretiyle, etlerin üstlerine patatesten kalın bir tabaka vücuda getirmeli, sonra da üstleri, patateslenmiş pirzolaları, içinde kızdırılmış 1 bardak çiçek yağı ya da margarin olan tavaya atarak, pirzolların bir tarafı iyice pembeleştikten sonra, diğer taraflarını çevirmek ve pembeleştirmek suretiyle kızartmak ve tabağa alarak servis yapmalıdır. (Pirzolaları iyice kızdırılmış yağa attıktan sonra, ısıyı biraz azaltmak suretiyle pişirmeli ve buna taze patates kullanmalıdır.)

© lezzetler.com tarif no:34189 • adı:PATATESLİ KUZU PİRZOLASI • gönderen:müjgan • indirme tarihi:12.05.2024 - 14:58