



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOSLU PİRZOLA

1 su bardağı (10 dilim) robotta çekilmiş ETİ Klasik Etimek
12 adet kuzu pirzolası
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı pesto sos
1 tatlı kaşığı hardal
2 çorba kaşığı mısır unu
1/3 su bardağı rendelenmiş Parmesan peyniri
1/3 su bardağı ince çekilmiş dolmalık fıstık

Yumurta, pesto sos, hardal ve mısır ununu iyice çırpın, tuz ve biberle tatlandırın. Bir kabın içinde çekilmiş Etimek'leri, Parmesan peynirini ve dolmalık fıstığı karıştırın. Pirzoları önce pesto soslu karışıma daha sonra da Etimek'li karışıma bulayıp buzdolabında 30 dakika bekletin. Pirzoları kızartma yağında, iki yüzünde pişene kadar kızartın. Salata ile servis yapın.

Not: Pesto sos için, iki demet fesleğeni 4 çorba kaşığı dolmalık fıstık, iki diş sarımsak, 4 çorba kaşığı rende parmesan peyniri ile robotta çekin. Çekerken yavaş yavaş 4 çorba kaşığı zeytinyağını da ilave edin.

