PİLÂVLI DANA PİRZOLASI

4 süt danası pirzolası
100 gram rendelenmiş gravyer peyniri
1 kaşık hardal
3 çorba kaşığı kaynar süt
1 yumurta sarısı
1 bardak tereyağı
50 gram rendelenmiş parmesan peyniri yada gravyer peyniri
1 tatlı kaşığı safran
2 bardak pirinç
3 bardak et suyu
1 küçük baş soğan
yeteri kadar tuz ve karabiber

Soğanı rendelemeli ve bir tencerede bir kaşık tereyağıyle birlikte kavurmalı. Soğanlar kavrulunca yıkanmış pirinci içine atıp bir-iki dakika kavurmalı ve et suyuyla 3/4 bardak tereyağını katarak bir pilâv pişirmeli. Pilâv pişip de demleneceği sırada safranı bir kaşık et suyunda eritip pilâva dökmeli ve rendelenmiş parmesan peynirini de serptikten sonra pilâvı harmanlamalı demlenmeye bırakmalı. Pilâv demlenirken kalan tereyağını bir tavaya koyup eritmeli. Yağ eriyince pirzolaları tavaya koyup önce bir, sonra öbür yanlarını nar gibi kızartmalı. Beri yanda rendelenmiş gravyer peynîriyle hardalı karıştırmalı. Bunları karıştırırken sütü katmalı Sonunda yumurta sarısını katmalı ve karışımı bir krema haline gelinceye kadar karıştırmalı. Kızaran pirzolaları pyrex bir kaba koyup üzerlerine kremayı dökmeli ve kabı orta ısılı bir fırına koymalı. Burada on dakika kadar gratine etmeli. Demlenen pilâvı kayık biçimindeki bir servis tabağına boşaltmalı. Bunun yanına da fırında gratine olmuş kremalı pirzolayı yerleştirmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.

ML® Ankara Tava için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:11528 • adı:PİLÂVLI DANA PİRZOLASI • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:09.05.2024 - 04:42