



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI PİRZOLA DOLMASI

8 parça kuzu pirzola
Yarımşar çay kaşığı karabiber, kekik ve tuz
2-3 adet yumurtanın akı
Pilav İçin:
1 su bardağı pirinç
1 adet küçük boy soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 kahve fincanı dolmalık fıstık veya antepfıstığı
1 tatlı kaşığı karabiber
Birer çay kaşığı yenibahar ve tarçın
Yarım çay kaşığı toz karanfil

Pilav için pirinci tuzlu sıcak suda yarım saat bekletin. Ayrı bir yerde yemeklik kıyılmış soğanı tereyağında soteleyin. Suyu süzölmüş pirinci ekleyip kavurun. Kuş üzümü, dolmalık fıstık, karabiber, yenibahar, tarçın ve karanfil ilave edip karıştırın. Bir buçuk su bardağı su ekleyip, üzeri göz göz olana dek pişirin. Ocaktan alıp, üzerini kağıt havlu ile kapatın ve 10-15 dakika dinlendirin. Pirzolalara karabiber, kekik ve tuz ekleyip, 10 dakika dinlendirin. Pilavdan, tepeleme 1 çorba kaşığı alıp, bir adet pirzolanın üzerine yerleştirin. Kenarına çırpılmış yumurta akı sürüp ikinci pirzolayı üzerine yerleştirin. Kalan pirzoları da aynı şekilde hazırlayın. Izgarada veya yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

