



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRZOLA PANE

Malzeme :

1 kg. koyun veya kuzu pirzolası,
4 yumurta,
50 gr kaşar peyniri,
200 gr yağ,
1 çay fincanı un,
2 çay fincanı Galeta tozu (Fırında kurutulmuş, dövülmüş ekmek),
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- Pirzoları tuzlayıp biberleyiniz.
 - 2- Dört yumurtayı bir kaba kırıp içine rendelenmiş kaşar peynirini ilave ediniz.
 - 3- Galeta tozunu da düz bir tabağa koyunuz.
 - 4- Tuzlanan pirzoları önce una, sonra dört yumurtaya, daha sonra da galetaya bulayıp kızdırılmış yağda kızartınız (Orta sıcaklıkta, içinin pişmesi için).
 - 5- Kağıt yayılmış bir kaba alıp sonra servis tabağına yerleştiriniz.
 - 6- Etrafına kızarmış patates, maydanoz koyarak süsleyiniz ve sıcak servis yapınız.
-