



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRZOLA ROSTOSU

- 1 kilo koyun pirzola
- 1 yemek kaşığı margarin
- Biraz tuz ve biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası veya rendelenmiş 2 büyük domates

Kasap tarafından hazırlanan pirzoları birbirinden ayırmayıp bütün olarak alın. İki ucunu birbirine bağlayın. Pirzola taç şekli verin. Derin bir tencereye yağı, sulandırılmış salçayı veya rendelenmiş domatesleri koyun. Her ikisini de suyunu çekip sadece yağı ile kalıncaya kadar kaynatın. Sonra pirzolaı koyun. 1 bardak su ilave edin. Et suyunu kısmen çekinceye kadar pişirin. Sonra az suyu ile birlikte tepsiye alın. Ara sıra kendi suyu ile ıslatılarak orta hararetili fırında kızartın. Pişen pirzolanın şeklini hiç bozmadan servis tabağına alın ve arzu ettiğiniz susuz pişirilmiş mevsim sebzeleri ile birlikte servis yapın.

