



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRZOLA VE KREMALİ & KİMYONLU PÜRE

- 1 kg pirzola
- 2 paket Knorr Patates Püresi (püresi için)
- 1 paket Knorr Izgara Harcı
- 4 yemek kaşığı yağ
- 4 yemek kaşığı su
- 125 ml süt (püresi için)
- 125 ml sıvı krema (püresi için)
- 500 ml su (püresi için)
- 1 yemek kaşığı margarin (püresi için)
- 1 tatlı kaşığı tuz (püresi için)
- 1 su bardağı kaşar peynir (rendelenmiş - püresi için)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş - püresi için)
- ½ çay kaşığı kimyon (püresi için)

Hazırlanışı

1. Yayvan bir tavada ızgara harcında beklettiğiniz pirzoları pişirin.
2. Derin bir tencerenin içine Knorr Patates Püresi'ni, sütü, suyu, margarini ve tuzu koyun.
3. Tencerenin içine Knorr Patates Püresi'ni, sütü, suyu, margarini ve tuzu koyun.
4. Kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirin. İçine kaşarı, kremayı, kimyonu ve sarımsağı ekleyip karıştırdıktan sonra sıcak olarak ızgara pirzolar ile servis edilir.