



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRZOLA YAHNİSİ

MALZEMELER

1/2 KG. PIRZOLA
3 ORTA BOY SOĞAN
2 ORTA BOY PATATES
1 ORTA BOY PATLICAN
2 ORTA BOY DOMATES
4-5 DİŞ SARIMSAK
4-5 SİVRİBİBER
2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VEYA MARGARİN (40 GR.)
TUZ
KARABİBER
KEKİK

Yayvan bir tencereye piyaz doğranmış soğanların yarısını yayalım. Pirzolalara arkalı önlü tuz, karabiber ve kekik serpererek soğanların üzerine yerleştirelim. Üzerine kalan soğanları yayalım. Üzerine yuvarlak dilimlenmiş patatesleri dizelim. Üzerine yuvarlak dilimlenmiş patlıcanları dizelim. Üzerine yuvarlak dilimlenmiş domatesleri dizelim. Üzerine 2'ye kesilmiş sivribiberleri doğranmış sarımsakları ekleyip tuz ve karabiber serpelim. Tereyağını küçük parçalar halinde sebzelerin üzerine yerleştirip ağır ateşte etler ve sebzeler yumuşayana dek pişirerek servis yapalım.