



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKFORLU SIĞIR PİRZOLASI

1 kg siğir pirzolası (4 parça halinde; her biri çaprazlamasına 2'ye bölünmüş)

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1 çorba kaşığı krema

90 gr rokfor peyniri (ufalanmış)

Önce, ızgaranızı kızdırınız. Küçük bir tencerede tereyağın yarısını (2 çorba kaşığı) orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, erimiş tereyağı bir fırçayla etlerin üstüne sürerek, tuz ve biberi serpiniz.

Etleri ızgaraya yerleştirip, her iki yanlarını 2'şer dakika ızgara ediniz. Ateşi kısıp, her iki yanlarını 2'şer dakika daha pişiriniz. (Bu ızgara süresi az pişmiş et içindir; iyi pişmiş istiyorsanız, süreleri iki kat artırmak gerekir.)

Pirzoları ızgaradan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz.

Küçük bir kasede, kalan 2 çorba kaşığı tereyağı, kremayı ve rokfor peynirini çatalla ezip karıştırınız. Her pirzolanın üstüne, hazırladığınız bu ezmeden birer kaşık koyup, servis ediniz.

Not: Rokforlu siğir pirzolasını, domates dilimleriyle süsleyip, yanında kızarmış patatesle servis edebilirsiniz.