



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHANDA MANTARLI KUZU PİRZOLASI

18 kalem kuzu pirzolası
4 orta boy domates
1 kuru soğan
6 sivri biber
100 gram mantar
3 tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı çiçekyağı
3 tatlı kaşığı tuz
Bir fiske karabiber
Bir fiske kekik
1.5 litre (6 bardak) su
1/2 kg patates
Kızartmak için çiçek yağı

Ön hazırlık olarak domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın. Soğanı ince kıyın. Mantarları temizleyin çok olanlarını dörde kesin küçükleri kesmeden saklayın. Mantarların tümünü, kullanıncaya kadar, limonlu suda bekletin. Kuzu pirzolarının her iki yanlarına da tuz, biber ve kekik serpin. Bu işlemden sonra, yine her iki yanlarını da hafifçe unlayın. Çiçekyağını bir tavada kızdırın. Pirzoları alt üst ederek bir kaç dakika kızartın. Tavadan alıp, sıcak olarak saklayın.

1 çorba kaşığı tereyağı yayvan bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızınca kıyılmış soğanı katıp, bir iki dakika sürekli karıştırarak öldürün. Sonra sırasıyla salçayı ve domatesi ilave edin. 5 dakika pişirin. Suyu sıcak olarak katın. Tuzunu ve biberini koyduktan sonra bir taşım kaynatın. Tencerenin üzerinde oluşan kefi alın. Kızarmış pirzoları buraya aktarın. Tencerenin kapağını kapayıp, ocak üzerinde veya fırında, çok ağır ateşte yaklaşık bir saat, pirzoları pişirin.

Bu arada, bir başka tencerede bir kaç kaşık tereyağında mantarları harlı ateşte sık sık karıştırarak sote edin. Garnitür olarak, patatesleri dilediğiniz biçimde hazırlayarak kızartın.

Pirzolar olunca, tencereden alın, sıcak olarak saklayın. tenceredeki sosu çektin. Pirzoları sıcak bir servis tabağına aktarın. Üzerlerine çektilmiş sosu dökün. Sote edilmiş mantar ve kızarmış patatesle birlikte servis edin.