# SAHAN PİRZOLASI

900 gram koyun pirzolası
40 gram çiçekyağı (2 çorba kaşığı)
30 gram sadeyağı ya da margarin (1,5 çorba kaşığı)
3 bardak su
2 tatlı kaşığı kekik
200 gram arpacık soğanı (20 adet)
Tuz
300 gram domates (2 büyük) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

1 Kalem kalem ayrılmış ince ve alaturka dövülmüş 900 gram koyun pirzolasını tavanın alabileceği ölçüde, yani 3'er, 5'er olmak üzere, içinde kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı çiçek yağı bulunan tavaya atarak bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirerek, kızartmalı, sonra da tavadan çıkararak bir tepsiye almalı ve diğerlerini atmak suretiyle bütün pirzolaları böylece kızartmalı, tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.
2 Sonra tavadaki yağa; soyulmuş 20 adet arpacık soğanı ya da küçük kesilmiş iki büyükçe soğan katarak, tavayı sallamak suretiyle soğanları ancak 3 dakika kadar öldürdükten sonra bunlara; soyulmuş ve küçük doğranmış iki büyük domates ya da 1 kahve fincanı suda eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve etmeli ve. domatesler ancak erimiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5-6 dakika daha pişirdikten sonra bunları olduğu gibi tepsideki pirzolaların üstlerine ilâve etmelidir.
3 Sonra tepsiye; bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin, yarını çorba kaşığı tuz, 2 tatlı kaşığı kekik, 2-3 defada olmak üzere 3 bardak da sıcak su katarak, tepsinin kapağını kapatmalı ve pirzolalar iyice pişinceye kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 1 1/2 saat pişirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34148 • adı:SAHAN PİRZOLASI • gönderen:abc • indirme tarihi:09.05.2024 - 07:54