



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHAN PİRZOLASI

1 kg pirzola
2 orba kaşığı margarin
1,5 çorba kaşığı sadeyağ
2 domates (büyük)
200 gr küçük soęan
3 bardak su
2 tatlı kaşığı kekik
1/2 çorba kaşığı tuz

İçinde margarin kızdırılmış büyük bir tavaya pirzolar yerleştirilir. Birer tarafları kızartıldıktan sonra öbür tarafları kızartılır. Sonra tavadan çıkarılarak bir tepsiye alınır ve dizilir, bir tarafa bırakılır. Tavadaki yağa, soyulmuş küçük küçük soğanlar bütün olarak atılır. Tava sallanarak soğanlar 4 - 5 dakika ldrlr. Bunlara kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış küçük küçük doğranmış domates (yoksa suda halledilmiş 1/2 kahve fincanı salçası) ilve edilir. 5 - 6 dakika daha pişirilir ve pirzoların üzerine dökülür. Tepsiye sadeyağ, tuz, kekik, aralıklı olarak sıcak  bardak su ilve edilerek kapağı kapatılır ve servis yapılır.