



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHAN PİRZOLASI

- 1 kg pirzola (dövülmüş)
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 2 soğan (ince doğranmış)
- 2 büyük domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
- 3 çorba kaşığı domates salçası
- 1/3 su bardağı su
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 3+1/2 su bardağı kaynar su

Rafine yağı büyükçe bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Pirzoları koyup, her iki yanlarını 5'er dakika kızartınız. Kızarmış pirzoları bir delikli kepçeyle, orta boy bir tepsiye çıkarınız. Tepsiyi bir kenara bırakınız. Tavadaki kızgın yağa soğanı ekleyip, sürekli karıştırarak 3-4 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Domates, domates salçası ve suyu ekleyerek karıştırınız. Karışımı 5-6 dakika pişirdikten sonra, tavayı ateşten alıp, içindeki sosu tepsideki pirzolarların üstüne dökünüz. Eritilmiş tereyağı, tuz, biber, kekik ve kaynar suyu tepsiye koyup, tepsinin ağzını örterek, pirzoları ağır ateşte, (gereklikçe kaynar su ekleyerek) 1,5 saat, pirzolar yumuşayana kadar pişiriniz. Tepsiyi ateşten alınız. Pirzoları bir delikli kepçeyle, ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Tepsideki sosu pirzoların üstüne döküp, servis ediniz.