



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHAN PİRZOLA

Sibel Karaaslan

300 g Pirzola
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
10 Adet Arpacık Soğan
2 Adet Domates
1/4 Su Bardağı Su
İsteğe Bağlı Tuz
1/4 Çay Kaşığı Karabiber
1/4 Çay Kaşığı Kekik
1/4 Çay Kaşığı Kimyon
1/4 Çay Kaşığı Çemen Otu

Zeytinyağını bir tavaya alıp ısıtalım. Pirzoları tavada önlü arkalı renkleri değişene kadar kızartıp çok derin olmayan yayvan bir tencereye alalım. Aynı tavaya arpacık soğanlarını alıp karıştırarak soteleyelim. Küp şeklinde doğranmış domatesleri ekleyip soteleme işlemine devam edelim. Domatesler eriyene kadar işleme devam edelim. Daha sonra fırın tepsisindeki pirzoların üzerine yayalım. Baharatlar ve sıcak suyu ekleyip pişirelim. (Fırında da pişirilebilir)