



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR PİRZOLASI SOTE

1 adet siğir pirzolası (kemiği ile 750 gram)

1/2 tatlı kaşığı tuz

Az karabiber

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

2 kahve fincanı esmer et suyu

1) Eti tuzlayıp biberleyiniz.

2) Dibi kalın, kapaklı kasrole rafine yağını koyup kızdırınız. Eti ilâve edip ilk dakika hızlı, sonradan ortadan az ateşte ve zaman zaman yağından kaşıkla alıp üzerine dökerek, ağzı kapalı olarak 10'ar dakika alt ve üstünü pişiriniz.

3) İçindeki yağı döküp tereyağını ilâve ediniz. Ağzı açık olarak 2 dakika daha pişirip servis yapacağınız tabağa çıkarınız.

4) Kasrole Esmer Et Suyunu kaşıkla karıştırıp etin üzerine dökünüz ve servis yapınız.

Not: Eti masada kesiniz.