



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU DANA PİRZOLA

1250 gram dana pirzola
5 orba kaşığı margarin
100 gr kařar peyniri
2 adet domates
3 adet yumurta sarısı
5 orba kaşığı un
1 tutam Tuz, biber

Pirzoların her iki yanını fazla olmayacak şekilde, tuzlayın ve biberleyin.

Sonra, pirzoların her iki yanını una bulayın, hatta silkeleyip fazla ununu atın.

Margarını tavada eritin. Yađ kızmaya başlayınca, pirzoları teker teker pişirin. Sonra pirzoları tavadan alın ve ısıya dayanıklı borcam gibi bir kaba yerleştirin.

Bu arada, bir kaseye, kaşarpeyniri rendesi, domates ve yumurta sarılarını koyup iyice çırpın.

Bu karışımı pirzoların üzerine dökün.

Fırının üst kısmını yakın. Fırının kendi ızgarasının üzerine pirzoları yerleştirdiğiniz ısıya dayanıklı kabınızı yerleştirin.

Pirzoların üzerindeki harç kızarana kadar fırında tutun.

Sonra fırından çıkarın ve sıcak sıcak servisini yapın.
