



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCEREDE FRANSIZ PİRZOLASI

Pirzolayı hazırlayıp bir kaşık tereyağı ile tencereye koyup kuvvetli ateşte rengini aldırınız. Sonra 1 bardak su, 1 Bükme Garni, tuz ve biber ilâve edip hafif ateşte pişiriniz. Sonra yemek tabağına boşaltıp suyunu şınavadan geçirip üzerine döküp, ya da pirzola tencerede rengini aldıktan sonra çıkarıp o tencereye 1 kaşık un koyup çevirerek iyi bir meyane yapınız ve bir bardak su, tuz ve biber koyup hafif ateşte pişiriniz. Sonra pirzolayı tabağına koyup etrafına konserve mantar garni ediniz. Salçasını da üzerine gezdirip servis yapınız.
