



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE MANTARLI PİRZOLA

1 kg. kuzu pirzolası
2 orba kaşığı sıvı yağ
2 orba kaşığı un
4 adet küçük domates
3 -4 adet yeşil sivri biber
250 gr. mantar
Tuz, Karabiber
Kırmızıbiber
Kekik

Orta büyüklükte bir tepsiye sıvı yağı koyup kızdırın.

Pirzoları hafifçe una bulayın. Kızdırılmış sıvı yağda her iki tarafını da çevirerek kızartın.

Domatesleri ikiye bölün, biberleri küçük doğrayın.

Domates, biber ve mantarları tuz, karabiber, kırmızıbiber ve kekikle karıştırın.

Sebzeleri tepsideki pirzoların üzerine yerleştirin. 1/2 su bardağı ılık su ilave edin. Üzerine bir tabak koyup, tencerenin kapağını kapatın. Ağır ateşte pirzolar yumuşayıp, yağına kalana kadar pişirin.

[ML® Tepsi Eti \(görsel\)](#)