



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KUZU PİRZOLA

4 kuzu pirzola
2 çorba kaşığı tereyağı
2 soğan
2 diş sarımsak
4 su bardağı sıcak su
4 büyük pazı yaprağı
1 kereviz sapı
2 dal taze soğan
3 havuç,
2 patates
1 tatlı kaşığı toz şeker,
tuz
Terbiye malzemesi:
2 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
Yarım limon suyu
1 su bardağı su

Sarımsak ve soğanı ince kıyın. Tereyağını eritip soğan ve sarımsakları ilave ederek sote edin. Pirzoları ekleyin ve sık sık çevirerek iki taraflı kızartın. Sıcak suyu ilave edip kapağı kapalı olarak 40 dakika pişirin. Etler yumuşayınca tuz ve 1 tatlı kaşığı toz şeker ilave edin. Havuçları ortadan ikiye kesip iri çubuklar halinde doğrayın. Patatesleri uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Kereviz saplarını ince ince doğrayın. Taze soğanların yeşil kısımlarını kıyın. Et pişince havuç, yeşil soğan ve kerevizi ekleyin. Pişmesine yakın pazı yapraklarını ilave edip haşlayın. Sebzeler yumuşayınca tencereyi ateşten alın. Un, limon suyu ve 1 bardak suyu mikserde çırpın. Bir kepçe yemek suyu ilave edip karıştırın. Hazırladığınız bu terbiyeyi sebzeli ete ekleyip bir taşım kaynatın ve ateşten alın. Etleri ve 8-10 pazı yaprağını süzgeçle tencereden alın. Her bir eti pazı yaprağı ile sarıp servis tabağına yerleştirin. Üzerine terbiyeli suyu döküp sebzelerle birlikte sıcak olarak servis yapın.