



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PİRZOLA (ŞANLIURFA)

- 1 kg kemiksiz parça pirzola eti (koyun veya kuzu)
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1/2 çay kaşığı karanfil
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 su bardağı sadeyağ
- 1/2 kg patates

Etler kemiksiz pirzola ya da biftek gibi parçalar halinde kesilir ve dövülerek inceltir. Soğan doğranır, salça, baharatlar, tuz ve 1 su bardağı su konulup etle beraber karıştırılır. Bir gün buzdolabında terbiyede bırakılır. Ertesi gün etler terbiyeden alınır. Alınırken soğanların düşmesi için hafifçe silkelenir. Etler 4-5 çorba kaşığı yağa atılıp pembeleşinceye kadar kavrulur. Kalan terbiye sosu da yağa atılıp kavrulur. Kavrulma işlemi bitince üzerine 2 su bardağı kaynar su ilave edilip tencerede yaklaşık 40-45 dakika, et suyunu çekesiye kadar pişirilir. Ayrıca patatesler soyulur, dilimlenir, kalan yağda kızartılır. Ortaya et, kenarlara patates konulup yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.