



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA PİRZOLA

- 2 adet yufka
- 8 adet kemikli pirzola
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- Kekik, kimyon, karabiber
- Tuz
- 1 çorba kaşığı salça
- 50 gram kaşar peyniri
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı yoğurt

Öncelikle pirzoların iki yüzünü tavada kızartın. Daha sonra aynı tavada yağ, salça ve baharatları karıştırıp pişen pirzoları ekleyip karıştırın. Yufkaları uzun dikdörtgen kesip hazırlayın. Yufkanın üzerine sürmek için yumurta ve yoğurdu çirpin. Pirzoları sapı dışarıda kalacak şekilde yufkaya sarıp fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine kaşar peynir de serin ve 190 derecede 30 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

