



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUFKALI PİRZOLA

12 kalem kuzu pirzolası

2 domates

3 sivri biber

Yarım kaşık margarin

3 hazır yufka

1 su bardağı zeytinyağı ve ayçiçek yağı (Kızartmak için)

Tuz ve karabiber

3 bardak su kaynatılır. Pirzolar suyun içine konup köpükler alınır. Et yumuşayınca kadar pişirilir. Suyundan alınıp tuzlanıp biberlenir.

Yarım kaşık margarinle, rendelenmiş domates ve küçük doğranmış biber ateş üzerinde koyulaşınca kadar karıştırılır.

Yufkalar dörde bölünür. Her parçaya bir pirzola ve onun üzerine hazırlanan sostan biraz konup pirzolanın sapı dışarıda kalmak üzere muska gibi sarılır. Hamurun ucu su ile yapıştırılır.

Kızgın yağda kızartılıp fazla yağı alması için kağıt üzerine çıkarılır.

Not: Pirzolanın haşlama suyundan çorba veya pilav yapınız.

---