



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUFKALI PIRZOLA

MALZEMELER

1 kilo kemikli kuzu pirzola
1 yufka
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
ayçiçek yağı

HAZIRLANIŞI

Yufkaları pirzola sayısı kadar 3 parmak eninde şeritler halinde kesin. Pirzoları ayçiçek yağında pembeleşene kadar kızartın. Hazırlanan yufka şeritlerini pirzoların üstüne, kemikleri açık bırakacak şekilde sarın. Hafif yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine fındık büyüklüğünde tereyağı ve rende kaşar koyarak önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 20-25 dakika peynirler eriyene kadar pişirin.