



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YUFKALI PİRZOLA

Malzemeler:

12 adet kuzu pirzolası
2 adet orta boy domates
3 adet yeşil sivribiber
1 tatlı kaşığı margarin
3 adet hazır yufka
kızartma için: 1 su bardağı zeytinyağı
yeterince tuz ve karabiber.

Hazırlanışı:

Uygun bir tencerede 3 bardak su kaynatılır. Kuzu piizolalar suyun içine konulur ve oluşan köpükleri alınır. Pirzolalar yumuşayınca kadar pişirilir. Suyundan alındıktan sonra tuz ve biber serpilir. Tavada 1 tatlı kaşığı margarinle, rendelenmiş domates ve küçük küçük doğranmış biberler koyulaşınca kadar pişirilir. Hazır yufkalar dörde bölünür. Her parçaya bir pirzola ve onun üzerine hazırlanan sostan biraz konularak pirzolanın sapı dışarıda olmak üzere üçgen şeklinde sarılır. Hamurun ucu su ile yapıştırılarak kızgın yağda kızartılır. Fazla yağın alınması için kâğıt peçete üzerine çıkartılır ve sıcak olarak servise sunulur.
