



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDAÇALLI VE KESTANE ŞEKERLİ PİRZOLA

Şef İsmail Bulut

- 6 Adet Kuzu Pirzola
- 3 Adet Domates
- 6 Çorba Kaşığı Rendelenmiş Kaşar Peynir
- 1 Çay Kaşığı Zerdeçal
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 4 Çorba Kaşığı Ayçiçek Yağı
- 9 Adet Kestane Şekeri

Ayçiçek yağıyla zerdeçal ve tuzu karıştırılmalı, pirzoları bu karışımda 15 dakika bekletelim.

Bu arada domatesleri ikiye bölüp içlerini bıçak yardımıyla oyarak çıkartalım. Oyuk kısımlarına rendelenmiş kaşar peyniri koyup fırında kaşarlar eriyinceye kadar pişirelim.

Marine edilmiş pirzoları yağsız tavada, orta ısıdaki ateşte önlü arkalı 5-6 dakika pişirelim.

Servis tabağına pirzoları, fırınlanmış domatesleri ve kestane şekerlerini yerleştirip servis yapalım.