



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PİRZOLA

500-1000 gr. kemikli pırzola
5-6 adet domates (kabuklarına küp küp doğrayın)
1 tatlı kaşığı pul biber
3-4 adet sivri biber (2 ye bölün)
3 adet sarımsak iri doğayın
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı su
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Bütün malzemeyi bir kaptan elinizle harmanlayın. Yarım saat kadar dinlendirin. Daha sonra düdüklü tencereye koyup, 25 dk. kadar pişirin yada isterseniz 200 derece fırında alt üst yaparak ve arada belki su ekleyerek ve üzerine arada folyo ile kapatarak kontrollü bir pişirme yapabilirsiniz.

