

Domatesli Pirzola

Malzemeler

Yarim kilovkuzu pirzola

1 adet orta boy sogan

5-6 dis sarimsak

5-6 adet yesil biber

1 adet kirmizi biber

2 yemek k. domates salcasi

1 tatli k. kirmizi pul biber

1 tatli k. toz karabiber

Tuz

2 adet domates

2 yemek k. zeytinyag

100 gram tereyag

Yapilisi

Soganlari, sarimsaklari ufak ufak dograyin. Uzerine karabiber, kirmizi biber, domates salcasi, 1 kucuk dogranmis domates, 2 kasik zeytinyagi ekleyin elinizle ovun. Soganlari, saimsaklari biraz ezmeye calisarak lezzetinin birbirine gecmesini saglayin (Eldiven kullanabilirsiniz).

Pirzolalari ve iri dogranmis kirmizi biberleri bu malzemelerle iyice karistirip firin kabiniza yerlestirin.

Uzerine kalan domatesi halkalar halinde uzerine yerlestirin. Biberleri de aralarina yerlestirin.

Tereyagini kucuk parcalar halinde uzerine serpin. Uzerini strec ile kapatip firina surunceye kadar buzdolabinda tutabilirsiniz.

Servisten 2 saat once disari cikartip uzerine 1 cay bardagi kadar su ekleyip 180-200 derecedeki firinda uzeri alüminyum folyo ile kapali halde once yarim saat tutun, sonra folyoyu alin ve etler pisip kizarincaya kadar firinda tutun. Suyunu cekmelidir. Az gelirse su ilavesi yapabilirsiniz.)