

Pirzola Sarmasi

Malzemeler

1 kg dana pirzola (dovulmus)
4 sogan
1 cay bardagi tuzsuz antep fistigi
1 cay bardagi dolmalik fistik
1 tatli kasigi salca
1 tatli kasigi kekik
2 corba kasigi siviya
Tuz
Karabiber
Uzeri icin:
1.5 corba kasigi salca
2 su bardagi su

Yapilisi

Pirzolalar tuz ve karabiberle baharatlandirilir. Soganlar yemeklik dogranip siviya ile kavrulur. Soganlarin bulundugu tencereye salca, dolmalik fistik ve tuzsuz antep fistigi eklenip birlikte kavrulur. Hazirlanan fistikli ic harci pirzolalarin icine paylastirilip dolma gibi sarilir. Piserken acilmamasi icin uzerleri kurdan ile tutturulur. Pirzolalar tencereye dizilip uzerine su gezdirilerek pisirilir. Pisen pirzolalar tenceren firin kabina ya da firin tepsisine dizilir. Uzerlerine gezdirmek icin salca su ile karistirilerek acilir. Pirzolalarin uzerine salcali su gezdirilip onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir.