

# 🇹🇷 Kuzu Frikassee (Pirzola)

## Marullu lezzetli kuzu pirzola

**6 Porsiyon** Hazırlama Süresi: **20 Dakika** Pişirme Süresi: **40 dakika**

- 2 büyük marul
- 6 kuzu pirzola, biraz tuzlanmış
- Zeytinyağı
- Taze dereotu
- 2 yumurta
- 2 limonun suyu
- 3 soğan, dilimlenmiş

- 1 Yağı büyük bir sote tavasına veya kızartma tavasına koyun ve yumuşayınca kadar soğan dilimlerini pişirin.
- 2 Zeytinyağını ısıtın ve tuzlanmış kuzu pirzolarını her iki yanı kahverengi oluncaya kadar kızartın.
- 3 Marul yapraklarını suyla yıkayın ve suyunu iyice süzmeden kuzu pirzoların üzerine koyun.
- 4 Taze dereotunu ekleyin, tavanın kapağını kapatın ve ORTA ateşte kuzu pirzolarını arada sırada çevirerek pişirin.
- 5 Marul pişince (çok yumuşak ve gevşek olmalıdır) ve kuzu pirzolar iyice yumuşayınca (yaklaşık 30 – 40 dakika) ocaktan alın ve 5 dakika soğumasını bekleyin.
- 6 Diğer taraftan bir mikserle yumurtaları çırpın ve limon suyunu yavaşça üzerine ekleyin. Bir kepçe ile suyun bir kısmını pirzola tencereden alın ve mikser ile devamlı çırparken yumurta/limon karışımına ekleyin. Pirzola etinin suyunun çoğu yumurta/ limon karışımına ekleninceye kadar karışıma ilave etmeye devam edin (bu sırada tencere tava ile aynı sıcaklıkta olmalıdır).
- 7 Yumurta karışımını tavaya boşaltın ve büyük bir tahta kaşık kullanarak topaklaşmasını önlemek için sürekli karıştırın.



Senior Kapaklı  
Sote Tavası



30 cm Yapışmaz  
Tava

veya

