



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KUZU PİRZOLA

150 gram kuzu pirzola
1/2 çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 diř sarımsak
Tuz
Karabiber
Garnitür için :
1 su bardağı Bizim Mutfak İnce Bulgur
2 orba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 ay bardađı konserve bezelye
1/2 demet Taze nane
Tuz

Büyük bir kasede zeytinyağı, pulbiber, sarımsak, karabiber ve tuzu karıştırın. Sosun içine pirzoları ekleyip yarım saat dinlendirin. Taze naneleri yıkayıp süzün. Garnitür için çukur kaseye bulguru aktarın. Üzerini bir parmak geçecek kadar sıcak su ilave edip şişmesini bekleyin. Bulgurlar suyunu çektikten sonra üzerine bezelyeleri ekleyin. Tuz ile tatlandırın. Zeytinyağı ilave edip karıştırın. Tavayı ya da ızgarayı iyice ısıtıp pirzoları, her iki tarafını çevirerek kızartın. Garnitürü taze nane ile harmanlayıp servis tabaklarına paylaşın. Pirzoları üzerine ilave edin. Servis yapın.



Fotođraf "dođu gürbüz" tarafından gönderildi. 19.11.2020