



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI SIĞIR PİRZOLASI

- 1 kg siğir pirzolası (4 parça halinde)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 tane karabiber (dövülmüş)
- 1 büyük diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
- 1 çorba kaşığı rafine yağ.

Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız.

Dövülmüş karabiber, dövülmüş sarımsak, zerdeçal, kırmızıbiber ve kimyonu orta boy bir kaseye koyunuz. Tahta bir kaşıkla iyice karıştırarak, tereyağı ve rafine yağı ekleyiniz.

Etleri ızgaraya yerleştirip üstlerine fırça ile, hazırladığınız baharatlı karışımın yarısını sürünüz. İki dakika ızgara ettikten sonra, etleri çevirip, fırçayla kalan baharatlı karışımı sürünüz. İki dakika daha ızgara ediniz.

Ateşi kısip etlerin her iki yanlarını 2'şer dakika daha pişiriniz. (Bu pişirme süresinde etler az pişmiş olur; iyi pişmiş isterseniz, ızgara sürelerini iki kat artırmak gerekir.)

Pirzoları ızgaradan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek, servis ediniz.

Not: Çabuk ve kolay hazırlanan baharatlı siğir pirzolasını, yeşil salata ve safranlı pilavla servis edebilirsiniz.