BAKLİYATLI KUZU PİRZOLA

500 gr. kuzu pirzola
2 yemek kaşığı barbunya
2 yemek kaşığı ispir fasulyesi
2 yemek kaşığı marş fasulyesi
2 yemek kaşığı edamame
3-4 dal börülce
2 adet güneş kurusu domates
3-4 yaprak maydanoz
6 cl. kuzu demi glace sos
3 çay bardağı sebze suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
3 dal kekik
Yarım çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı tuz

Kuzu pirzolaları orta ısıda 16 dakika boyunca ızgarada pişirin. Ardından kekik, pulbiber ve zeytinyağıyla lezzetlendirin. Börülce, ispir fasulyesi, marş fasulyesi ve barbunyayı ayrı ayrı kaplarda sebze suyu, zeytinyağı, kekik, tuz ve karabiber ekleyip yaklaşık 30 dakika pişirin. Sadece marş fasulyesini 10 dakika pişirin. Ardından hepsinden birer tatlı kaşığı alarak bir kasede birleştirin. Güneş kurusu domates ve edamameyi ekleyip tabağın altına ve etlerin üzerine yerleştirin, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:127454 • adı:Bakliyatlı Kuzu Pirzola • gönderen:melahat öztürk • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:47