



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BALLI HARDALLI EKMEK İLE KUZU PİRZOLA

4 adet kuzu pirzola  
8 dal taze kekik  
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
1 yemek kaşığı bal  
1 yemek kaşığı hardal  
2 dilim tost ekmeği  
Bir miktar tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Pirzolalara ve tost ekmeğine, tuz, karabiber ve kekik ilave edin. Pirzoları zeytinyağı ile marine edip ızgarada pişirin.