



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜTÜN KUZU PİRZOLASI PERSİYE (FRANSA)

MALZEMELER

- 1 adet bütün bir yan kuzu pirzolası
- 1 dis sarımsak
- bir tutam karabiber
- tuz
- 2 kahve fincanı rafine yağı
- 1 dis ezilmiş sarımsak
- 1 su bardağı kalburdan geçmiş ekmek içi
- 1 çorba kasığı toz hardal
- 1 kahve fincanı su
- 2 çorba kasığı kıyılmış maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Bütün pirzolayı tuzlayıp biberleyin, kendi büyüklüğünde bir tepsiye koyup üzerine rafine yağını döküp ortadan hızlı fırına sürün. Zaman zaman tepsideki yağından alıp üzerine dökerek 35-45 dakika pısrıp fırından çıkarın. Baska bir tepsiye koyun. Hardalı beyaz su ile koyu bir bulamaç kıvamında ezin. Küçük bir fırça ile bu bulamacı pirzolanın üzerine sürün. Ekmek içini sarımsak ve maydanoz ile karıştırıp hardallı pirzolanın üzerine hepsini serpin. Üzerine 1-2 kasık tepsideki yağından serpip fırına sürün. Üzeri kızarıncaya kadar 5-8 dakika kızartıp fırından çıkarın. Bir servis tabağına dilimleyerek veya bütün koyup üzerine terayağını kızartıp döküp servis edin.