



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KUZU PİRZOLASI

1 kuzu pirzolası
1 su bardağı ekmek içi
1 orba kaşığı hardal
1 kahve fincanı su
2 orba kaşığı kıyılmış maydanoz
2-3 diş sarımsak
Karabiber
Tuz
Yağ

Bütün pirzolayı tuzlayıp biberleyin, kendi büyüklüğünde bir tepsiye koyup üzerine yağı döküp ortadan hızlı fırına sürün. Zaman zaman tepsideki yağdan alıp üzerine dökerek 35-45 dakika pişirip fırından çıkarın. Başka bir tepsiye koyun. Hardalı su ile koyu bir bulamaç kıvamında ezin. Küçük bir fırça ile bu bulamacı pirzolanın üzerine sürün. Ekmek iini sarımsak ve maydanoz ile karıştırıp hardallı pirzolanın üzerine hepsini serpin. Üzerine 1-2 kaşık tepsideki yağdan serpip fırına sürün. Üzeri kızarıncaya kadar 5-8 dakika kızartıp fırından çıkarın. Bir servis tabağına dilimleyerek veya bütün koyup üzerine terayağı kızırtıp döküp servis edin.