



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ PİRZOLASI

4 santim genişliğinde bir pirzolanın yağ ve sinirini çıkarıp etrafındaki et parçalarını traş ediniz. Kemiği de pek uzun bırakmayıp , kesiniz. Döverek ete armut şekli veriniz. Sertleşmemesi için zeytinyağı koyup bir tabağa bastırıp 8 saat bırakınız. Bundan sonra tuz ve biberliyerek ızgaraya koyup daima devamlı olan orta ateş üstünde bir kez çevirmek üzere 12 dakika kadar pişirip tabağa alınız. İstenirse biraz kuru kekik ektikten sonra etrafına Patates Tavası garni koyup servis yapınız.

Not: Bir kap içinde tereyağı, maydanoz, kıyılmış sarımsak, tuz, biber ve sirkeden bir salça yapıp tabağa koyduktan sonra üzerine pirzolayı bastırıp servis yapmak da olur.
