



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL SOSLU KUZU PİRZOLASI (FRANSA)

MALZEMELER

4 büyük veya 8 küçük kuzu pirzolası

Tuz ve karabiber

Taze maydanoz, süslemek için

Hardal sosu için:

1 yemek kaşığı hardal

2 yemek kaşığı soya sosu

1 diş sarımsak, ezilmiş

2 çay kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Pirzoları bir kızartma kabına koyup tuz ve biberleyin.

Hardal sosunu hazırlayın. Küçük bir köşede hardalı, soya sosunu ve

sarımsağı çırparak karıştırın. Yağı azar azar damlatarak ekleyin.

Sosu pirzoların üstüne yayın ve serin bir yerde 2 saat bekletin.

Fırını 190C'ye ısıtın.

Kızartma kabını fırına koyup, pirzoları 25 dakika, bir kez çevirerek

pişirin.

Pirzoları servis tabağına alıp taze maydanozla süsleyerek servis yapın.