



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI KUZU PİRZOLASI

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

Pirzoları bir kızartma kabına koyup tuz ve biberleyin.

Hardal sosunu hazırlayın. Küçük bir kâşede 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.