HİNT USÜLÜ KUZU PİRZOLA

Malzeme:
12 kalem kuzu pirzola
1 çay kaşığı rezene tohumu
1 çay kaşığı kişniş tohumu
8adet kakule
1 tutam Taze nane
1 çay kaşığı Pulbiber
1 çay kaşığı hint safranı
1,5 çay kaşığı masala yağı
2 adet limon
2 çorba kaşığı yoğurt
Yeteri kadar Altın Hasat Zeytinyağı

Rezeneyi ve kakuleyi kızgın kuru bir tavada koku verene kadar kavurun. Havana alıp bir tutam tuz ekleyerek toz haline gelene kadar dövün. Kişniş ve nane yapraklarını da bir tutam tuz ekleyerek havanda parçalanana kadar dövün. Pulbiber, hintsafranı, rezene ve kakule karışımı, kişniş ve nane kaşımı, bir tutam tuz, bir limonun suyu ve yoğurdu bir kasede iyice karıştırın. Pirzolaları iki saat kadar bu baharatlı yoğurtta dinlendirin. Tavayı ısıtın ve zeytinyağı ilave edin. Pirzolaları kısık ateşte ağır ağır pişirin. Pirzolaları 5 dakika kadar sıcak bir yerde dinlendirip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49692 • adı:Hint Usülü Kuzu Pirzola • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 00:02