



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## IZGARA DANA PİRZOLA KAZ CİĞERİYLE

Mehmet Soykan

❓ Dana pırzola 260 gr ❓

Kaz ciğeri 1 adet ❓

Tuz 1 çay kaşığı ❓

Zeytinyağı 2 çay kaşığı ❓

Tane karabiber 1 çay kaşığı ❓

Taze dağ kekiği 2 dal ❓

Defne yaprağı 1 adet ❓

Frenk maydanozu 1 tutam ❓

Kereviz 2 adet ❓

Süt 1 su bardağı ❓

Tereyağı 1 çay kaşığı ❓

Tuz 1 çay kaşığı

Dana pırzola etimiz zeytinyağı, tuz, karabiber, kekik ve defne yaprağıyla marine edilir. İyi ısınmış ızgarada iki tarafı iyice iz yaptırılır. Üzerine kaz ciğeri konularak fırına verilir. Az tereyağı eklenir, fırında kıvama gelene kadar pişirilir. Servis tabağına konulur, kereviz püresi Frenk maydanozuyla servise hazırdır.

Kereviz püresinin yapımı: 2 adet kerevizi soyup kaynar suda haşlayır. Haşlanan kerevizler süt, tereyağı, tuz, sarımsak ile lezzetlendirilip çırpılarak püre haline getirilir. Püre olan kereviz etin yanında servis edilir.