



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA KUZU PİRZOLASI

8 kuzu pirzolası
1/4 su bardağı rafine yağ
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Önce ızgaranızı kızdırınız. Kuzu pirzolarının her iki yanlarını 4'er dakika, arasıra bir fırçayla üstlerine rafine yağdan sürerek ızgara ediniz. Pirzoları ızgaradan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Üstüne tuz ve biberi serpip servis ediniz.

Not: Izgara kuzu pirzolası tereyağlı sebzeler ya da patates kızartmasıyla servis edilebilir.