KOYUN PİRZOLASI IZGARADA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
Orta yağlı 8 koyun pirzolası,
6 çorba kaşığı zeytinyağı,
2 baş soğan,
2 tutam kekik,
yeteri kadar tuz,
2 domates.

Yapımı. İki baş soğanı rendeledikten sonra yarısını geniş bir tabağa yaymalı. Bu soğanların üstüne tuzlanmış pirzolaları sıralamalı. Pirzolaların üzerlerini de rendelenmiş soğanla örtüp 24 saat böylece bırakmalı.
Izgarayı kuvvetli bir odun kömürü ateşinin beş parmak yukarısına oturtmalı. Kızmaya başlayınca bir tüyle iyice zeytinyağına bulamalı.
Bir kaba beş kaşık zeytinyağıyle bir tutam tuz serpip bu karışımı iyice çırpmalı. Sonra 24 saat soğana yatırılmış pirzolaları. Bu yağa batırıp çıkarmalı ve ızgaraya koymalı: Önce pirzolaların bir yanını, sonra öbür yanını kızartmalı. Gerektikçe pirzolaları bir fırçayla yağlamayı unutmamalı. Pirzolalar piştikçe bunları sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Bütün pirzolaların pişirilmesi sona erince domatesleri dilim dilim doğrayıp kızgın ızgaranın üstüne serpmeli. Tuzunu serpip domateslerin iki yanını kızartmalı sonra bunları servis tabağının çevresine koyarak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12523 • adı:KOYUN PİRZOLASI IZGARADA • gönderen:DARI • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:53