



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KUZU KOTLETİ

yarım kilo kuzu pirzolası,
2 yumurta,
tuz, karabiber,
2 patates.
2 çorba kaşığı galeta unu.

Pirzoların, tuz ve karabiber ekerek şeklini bozmadan ovunuz ve yarım saat kadar dinlendiriniz. 2 kaşık galeta ununu bir kâğıt üzerine yayın bir çukur cam tabakta da 2 yumurtayı çok az miktarda karbonatla birlikte çatalla vurun. Pirzoları teker teker her iki tarafını da ilk önce galeta ununa sonra yumurtaya bulayın, tekrar galeta ununa batırıp tavada kızdırılmış, yağda önce bir tarafını sonra çevirip öteki tarafını kızartıp yanında da kızarmış patates ile servis yapın.