



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA KUZU PİRZOLA

6 adet kuzu pirzola
4 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz

Öncelikle pirzoları 2 yemek kaşığı yağ ve tuzda 2 saat bekletelim. Daha sonra tavaya 2 yemek kaşığı kadar yağ döküp tavayı ısıtalım. İyice ısınan tavaya pirzoları koyup 5 dakika hiç çevirmeyelim. Tavayı önceden ısıtmamızın sebebi ise suyunun içinde kalarak yumuşak bir et olması için gerekli ve 5 dakika sonra etleri çevirip 5 dakika daha pişirip servise sunabiliriz.

