



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA PİRZOLA

4 kişilik

MALZEME:

500 g taze soğan,

4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı,

1 dal biberiye,

1 defne yaprağı,

2 yemek kaşığı kahverengi şeker,

2 yemek kaşığı sirke,

tuz,

taze öğütülmüş karabiber,

8 kuzu pirzolası,

2 diş sarımsak,

1'er yeşil ve kırmızı süs biberi,

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

1. Soğanları ayıklayarak ortadan kesin. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Soğanları, biberiye dalını yarısını ve defne yaprağını ilave edin, hepsini hafif kızartın. Şekeri üzerine dökün ve eritin. Sirkeyi dökün. Kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin. Tuz ve karabiber katın.

2. Pirzoları su ile yıkayarak mutfak havlusu ile kurulayın. Sarmısağı soyun, biberleri ortadan kesin, çekirdeklerini çıkartın ve kıyın.

3. Tereyağı bir tavada kızdırın. Pirzoları altlı üstlü olarak kızartın. Sarmısağı, biberiye ve biberleri ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Soğanları ve pirzoları tabaklara alın. Servis yapın.