



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI PİRZOLA

5-6 adet pirzola
4 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı çiğ krema
1 tatlı kaşığı acı pul biber
2 adet acı yeşilbiber
Tuz, karabiber

Öncelikle pirzoları tuzlayıp tencerede iki yüzünü de pişirin, yağlı kağıdın içine koyun, üzerine acı biberleri ekleyip fırına verin 10 dakika fırında pişirip tekrar ızgara tavaya alın. Bu arada çiğ krema ya da tereyağını üzerine ekleyip 5 dakika daha pişirin ve sıcak sıcak ikram edin.