



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP FISTIKLI KUZU PİRZOLA

www.miele.com.tr

2 Kuzu kaburga (her biri 400 gr.)
50 gr. Antep fıstığı, ince çekilmiş
50 gr. Tereyağı
30 gr. Galeta unu
1/2 çay kaşığı Kekik
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Çekilmiş Antep fıstıklarını oda sıcaklığındaki tereyağı ve galete unu ile karıştırın.

Kekik, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Kuzu kaburgalarını tuz ve biberle baharatlayın.

Bir tavada zeytinyağı ile her tarafını hafifçe kızartın. Pirzola kalemlerini standart tepsinin içine düz tarafları yukarı bakacak şekilde yerleştirin. Eti üstüne antep fıstığı karışımını sürün, önceden ısıtılmış fırına verin ve hemen buhar püskürtün.

Eti piştikten sonra alüminyum folyoya sarın, yaklaşık 10 dakika kadar dinlendirin, daha sonra pirzola olarak kesin.