



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KUZU PİRZOLA

<https://acunn.com>

4 adet kalem kuzu pirzola

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

1 avuç toz antepfıstığı

Geniş bir ızgara tavayı ocağa alın ve ısınmaya bırakın.

Pirzoları tuz ve karabiber ile tatlandırın.

İyice ısınan tavada pirzoları arkalı önlü pişirin.

Toz antepfıstığını geniş bir tabağa koyun.

Pişirdiğiniz pirzoları fıstığa buladıktan sonra servis edin.

