



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARJANTİN USULÜ PİRZOLA

<https://www.kotanyi.com>

1. KOTÁNYI pirzola harcını pizolararın üzerine serpin.
2. zeytinyağını serpiştirin ve yağı emdikten sonra ızgara yada tavada kızartın

Not: Baharat eklemeyen önce etin üzerine hardal sürün. Böylece ete daha keskin bir lezzet katmış olacaksınız.