



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AYVALI KUZU PİRZOLA BASTI

12 adet kuzu pirzola  
1 ay kaşığı kekik  
2 adet orta boy ayva  
1 yemek kaşığı un  
1 ay bardağı ayçiçek yağı  
2 adet orta boy kuru sođan  
2 adet orta boy ve kabuđu soyulmuđu domates  
20 gr margarin  
1 tutam karabiber  
Tuz  
Su

Tavaya sıvı yağ konur ve kızdırılır pirzolalar tuz, karabiber ve una batırılarak bu tavada kızartılır. Ayrı bir tavada margarin eritilir ince kıyılmış kuru soğan ilave edilip kavrulur, küp doğranmış ve kabuğu soyulmuş domatesler ve tuz konularak pişirilir. etler fırın tepsisine dizilir ve üzerine hazırlanmış olduğumuz sos dökülerek 180 derece fırında 10 dk pişirilir ve servis etmeden önce tabağın kenarlarına ince dilimlenmiş ayva dizilerek sunulur.