



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI KUZU PİRZOLA

800 gram pirzola  
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı kekik  
1.5 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz  
Üzeri için:  
1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber  
Tuz

Marine için pirzola dışında kalan malzemeyi iyice karıştırıp pirzolaların her tarafına yedirerek sürün. Üzerini streç filmle kaplayıp, 1 gece ya da en az 1 saat buzdolabında dinlendirin. Sürenin sonunda yapışmaz yüzeyli tavada ve yağsız olarak, önlü arkalı kızarana dek pişirin. Tuz ve karabiber serpip yanında bulgur pilavı ve patates püresi ile birlikte sıcak olarak servis yapın.

