



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KUZU PİRZOLA

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 1 Yemek Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Kekik 1 Yemek Kaşığı
Karabiber 1 Tutam
Maydanoz 2 Dal
Sarımsak 4 Diş
Soğan 1 Adet
Kuzu Pirzola 750 Gram

Piştirme kabınızın içine yemeklik doğradığınız soğanları serin. Üzerlerine pirzoları yerleştirin. İnce kıydığınız sarımsakları serpin.

Her bir parçanın üzerine gelecek şekilde zeytinyağını gezdirerek ekleyin. Tuz, karabiber, kekik ve ince doğradığınız maydanozları serpin.

Piştirme kabınızın kenarından yarım su bardağı su koyun. Orta ateşte kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısın.

Kaşık ile tencerenin dibindeki suyundan alıp etlerin üzerinden arada sırada geçirerek, 30 dakika suyunu çekip etler yumuşayınca kadar pişirin.

Pilav eşliğinde servis yapabilirsiniz.

