



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI SIĞIR PİRZOLASI

- 1 kg siğir pirzolası (4 parça halinde)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 tane karabiber (dövlmüŖ)
- 1 büyük diŖ sarımsak (dövlmüŖ)
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
- 1 çorba kaşığı rafine yağ.

Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız.

DövlmüŖ karabiber, dövlmüŖ sarımsak, zerdeçal, kırmızıbiber ve kimyonu orta boy bir kaseye koyunuz. Tahta bir kaşıkla iyice karıştırarak, tereyağı ve rafine yağ ekleyiniz.

Etleri ızgaraya yerleŖtirip üstlerine fırça ile, hazırladığınız baharatlı karışımın yarısını sürünüz. İki dakika ızgara ettikten sonra, etleri çevirip, fırçayla kalan baharatlı karışımı sürünüz. İki dakika daha ızgara ediniz.

AteŖi kısip etlerin her iki yanlarını 2'Ŗer dakika daha piŖiriniz. (Bu piŖirme süresinde etler az piŖmiŖ olur; iyi piŖmiŖ isterseniz, ızgara sürelerini iki kat artırmak gerekir.)

Pirzoları ızgaradan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına yerleŖtirerek, servis ediniz.

Not: Çabuk ve kolay hazırlanan baharatlı siğir pirzolasını, yeŖil salata ve safranlı pilavla servis edebilirsiniz.