



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI HARDALLI EKMEK İLE KUZU PİRZOLA

4 adet kuzu pirzola
8 dal taze kekik
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı hardal
2 dilim tost ekmeği
Bir miktar tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Pirzolalara ve tost ekmeğine, tuz, karabiber ve kekik ilave edin. Pirzoları zeytinyağı ile marine edip ızgarada pişirin.