



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERİYELİ ACILI PİRZOLA

10 kalem pirzola
2 dal biberiye
6 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kırmızı acı biber
1 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Pirzoların üzerine sirke, ezilmiş sarımsak, biberiye ve baharat ekleyip elinizle iyice yedin. Bu şekilde bir saat bekletebilirsiniz. Et sarımsağı içine iyice çekmeli. Ardından zeytinyağı koyduğunuz tavada iki yüzünü de pişirin. Servis yaparken yanına domates, biberleri nasıl arzu ediyorsanız hazırlayıp ikram edin.
