



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PİRZOLA YAHNİ

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet havuç

1 Çorba Kaşığı kekik

1 Kg. PİRZOLA

1 Tatlı Kaşığı karabiber

2 Adet kuru soğan

1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber

MARGARİNDE,BAHARATLARLA BERABER PİRZOLAYI KIZARTIN.İRİ DOĞRANMIŞ SOĞAN VE HAVUCU EKLEYEREK 10 dk KAVURUN. ÜZERİNE ÇIKMAYACAK KADAR SU KOYUN VE ETLER YUMUŞAYINCAYA KADAR KISIK ATEŞTE KAPAĞI KAPALI OLARAK PİŞİRİN.
