



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GREMOLATA MARİNELİ KUZU PİRZOLA

<https://www.elele.com.tr>

8 kalem kuzu pirzola
100 ml beyaz şarap
10 dal maydanoz
2 diş sarımsak
1 limon kabuğu rendesi
1 limon suyu
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Sarımsaklı çıtır bagetler için:
8 dilim baget ekmek
2 diş sarımsak
4 dal maydanoz
Zeytinyağı

Gremolata marineli kuzu pirzola için maydanoz, limon kabuğu ve sarımsakları ince ince kıyın. Karıştırma kabında pirzoları beyaz şarap, limon kabuğu, limon suyu, sarımsak, maydanoz, tuz, karabiber ve biraz zeytinyağı ile marine edin ve 30 dakika bekletin. Bu sırada sarımsaklı çıtır bagetler için sarımsakları ve maydanozu ince ince kıyın ve zeytinyağı ile karıştırın. Baget ekmeklerin üzerine bu karışımı sürün ve 200 derecelik fırında istenilen kıvamda çıtırlaştırın. Ardından marine ettiğiniz pirzoları fırın tepsisine dizin ve 200 derecelik fırında alt-üst ızgara modunda 10-15 dakika pişirin. Bu iki eşsiz lezzet birlikte servise hazır.

