



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALLI KUZU PİRZOLA

- 12 adet kuzu pirzola
- 200 gram çekilmiş taze ekmek içi
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış biberiye
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 3 yemek kaşığı dijon hardal
- 3 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 1 tutam deniz tuzu

Taze çekilmiş ekmek içi, limon kabuğu rendesi ve biberiyeyi bir kaptaki karıştırın. Unu bir tabağına alın. Pirzoları una batırın, fazlalığını silkeleyin. Ayrı bir kasede balı ve hardalı karıştırıp pirzoların üzerine sürün. Pirzoları ekmek içli malzemeye bulayıp buzdolabında 20-30 dakika arası bekletin. Tavada margarini kızdırıp kızgın ateşte 1er dakika her iki tarafını mühürleyin. Isıyı düşürüp 3-4 dakika pişirin.