



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ SOSLU PİRZOLA

6 kalem kuzu pirzola
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Sos:
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı et suyu
1 su bardağı krema
Tuz ve karabiber

Teflon tavaya sıvı yağ konur, ısıtılır. Biftekler sıralanır, ateş kısılır, iki yüzü kızartılır. Diğer tarafta soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine rende havuç ve et suyu eklenir, yumuşayana dek pişirilir. Tuz, karabiber serpilir. En son krema eklenir, 1 dakika sonra ateşten alınır. Servis tabağına kızarmış pirzolalar konur. Üzerine havuçlu sos gezdirilir.