



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İDEAL PİRZOLA

- 1 kg çift kalem kuzu pirzola
- 1 adet soğan
- 2 dal maydanoz
- 3 dal dereotu
- 2 dal taze nane
- Çeyrek muskat rendesi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 tatlı kaşığı bal
- 3 diş sarımsak
- 2 adet kurutulmuş kırmızı biber
- 7 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1,5 çay kaşığı karabiber
- 1 limonun kabuğu
- 3 çorba kaşığı sirke

Pirzoları marine etmek için Arçelik In Love Valso'ya 1 adet soğanı ekleyerek suyunu çıkarın, iyice püre olmasını sağlayın.

Maydanoz, nane, dereotu ve 2 adet kurutulmuş acı biber ve 3 diş sarımsağı da Arçelik In Love Valso'ya ekleyip çekin. Üzerine 1 adet turuncu kabuğu rendesi, 7 çorba kaşığı zeytinyağı, 3 tatlı kaşığı bal, 3 çorba kaşığı da sirke ekleyin. Çeyrek muskat rendesi, 1 tatlı kaşığı karabiber ve tuz ile sosu harmanlayın.

İyice karıştırdığınız sosu pirzoların üzerine ilave edin. Karıştırarak etin her tarafına bulaşmasını sağlayarak 3-4 saat bekletin. Böylece tüm sos pirzolarla bütünleşip ağızda çok güzel bir tat bırakacak.

Arçelik'ten Fontignac Grill Tava serisinden dilediğiniz bir döküm demir tavayı ısıtın. Dibini biraz zeytinyağı ile yağlayabilirsiniz.

Tava iyice ısınca pirzoları ekleyin. Her tarafını 1 dakika kadar yüksek ateşte pişirdikten sonra döküm demir tavanızdan alıp pirzoları direkt fırına koyabilirsiniz.

Arçelik Ankastre Gurme Fırınınızı 200 dereceye getirin ve pirzoların içinin sulu kalmasına dikkat ederek yaklaşık 4-5 dakika bekletin. Fırından çıkarır çıkarmaz üzerine kuru kekik ekleyerek servis edin.

