



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İDEAL PİRZOLA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 1 Adet limonun kabuğu
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 3 Dal dereotu
- 1 Kg. kuzu pirzola, çift kalem kesilmiş
- 2 Dal maydanoz
- 1 Adet soğan
- 3 Tatlı Kaşığı bal
- 7 Çorba Kaşığı zeytinyağı
- 3 Diş sarımsak
- 3 Çorba Kaşığı sirke
- 2 Adet kurutulmuş kırmızı biber
- 2 Dal taze nane
- 2 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
- 0,5 Adet muskat rendesi

Pirzoları marine etmek için mutfak robotuna, 1 adet soğanı ekleyerek suyunu çıkarıp, iyice püre olmasını sağlayın. Maydanoz, nane, dereotu ve 2 adet kurutulmuş acı biber ve 3 diş sarımsak da robota ekleyip çekin. Üzerine 1 adet turunc kabuğu rendesi, 7 çorba kaşığı zeytinyağı, 3 tatlı kaşığı bal, 2 yemek kaşığı sana mutlu aileyi 3 çorba kaşığı da sirke ekleyin. ¼ 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. Pirzoları çift kalem kestirirseniz, et daha kalın ve sulu olur. Tercihen döküm tavayı ısıtın. Dibini biraz ayçiçek yağı ile yağlayabilirsiniz. Tava iyice ısınınca pirzoları ekleyin. Her tarafını 1 dakika kadar yüksek ateşte pişirdikten sonra fırına girecek bir kaba alarak dinlendirin, tavanız döküm ise direkt fırına koyabilirsiniz. 200 derecelik fırında içinin sulu kalmasına dikkat ederek yaklaşık 4-5 dakika bekletin. Fırından çıkarır çıkarmaz üzerine kuru kekik ekleyerek servis edin.