



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KUZU PİRZOLA

8 kalem kuzu pirzola
2 diş sarımsak
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay kaşığı salça
1 soğan
500 gram ıspanak
4 orba kaşığı zeytinyağı
8 küçük patates

Pirzoların kemiklerini sıyırın. Rendelenmiş sarımsak, baharat ve zeytinyağını karıştırın. Pirzoları bu karışımın içinde bir saat dinlendirdikten sonra kızartın. Rendelenmiş soğanı tereyağında kavurun, doğradığınız ıspanakları ekleyip kavurmaya devam edin. Patatesleri fırında kızartın. Hepsini büyük servis tabağına yerleştirerek masaya getirin.