



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA DANA PİRZOLA

2 parça dana pirzola
1 tatlı kaşığı biberiye
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Garnitür için:
1 adet közlenmiş kırmızı biber
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı bal
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
5 yaprak fesleğen
2 dilim ekmek

Biberiye, zeytinyağı, tuz ve karabiberi derin bir kapta karıştırın. Etleri karışıma batırıp, iyice yedirin. Buzdolabı poşetine etleri koyup, 20 dakika bekletin. Közlenmiş kırmızı biberi doğrayın. Derin bir kasede biber, sarımsak, bal, sirke ve zeytinyağını karıştırın. Soğanı piyazlık doğrayıp sirkeli karışıma ekleyin. Etleri sürenin sonunda dolaptan çıkarın. Dumansız ızgarada önlü arkalı pişirin. Ekmekleri küp küp doğrayıp, ızgarada etlerin yanına koyun. Pişen ekmekleri sirkeli karışıma ilave edip karıştırın. Servis tabağına eti ve hazırladığınızı garnitürü alın. Sıcak olarak servis yapın.