



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA SEBZELİ PİRZOLA

- 1 kg kuzu pirzola (dövülmüş)
- 2 adet havuç (dilimlenmiş)
- 2 adet kabak (dilimlenmiş)
- 2 adet patlıcan (dilimlenmiş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 adet köz biber (dilimlenmiş)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 paket Knorr Izgara Harcı (terbiyesi için)
- 4 yemek kaşığı su (terbiyesi için)
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı (terbiyesi için)

Hazırlanışı

- Knorr Izgara Harcı'nı, su ve zeytinyağı ile karıştırın.
- Pirzoları bu karışıma bulayıp en az 1 saat buzdolabında bekletin.
- Sebzeleri ızgarada pişirip servis tabağına alın. Üzerine nar ekşisini, köz biberleri, sarımsakları ve zeytinyağını ilave edip karıştırın.
- Başka bir tavada ızgara harcında beklettiğiniz pirzoları pişirip sebzeler ile birlikte servis edin.