



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARATAY USULÜ FIRINDA KUZU PİRZOLA

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 kilogram kuzu pirzola
- 4 adet olgun domates
- 3 adet yeşil biber
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kekik

Kuzu pirzoları bir tepsiye dizin, üzerine zeytinyağı gezdirin ve 200 derecede ısıtılmış fırında 10-15 dakika kadar pişirin.

Domatesleri ve biberleri yıkayıp, halka şeklinde dilimleyin. Pirzolar hafif suyunu çekmeye başlayınca, tepsiyi fırından alın ve üstlerini domates ve biber dilimleriyle kaplayın. Tepsiyi tekrar fırına verin, 20-30 dakika daha pişirin (etler ve sebzeler yumuşayıp, suyunu çekene kadar).

Tepsiyi fırından çıkarmaya yakın, pirzoların üzerine kekik serpin. Mevsim salatası ile servis yapın.

