



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ SAHAN PİRZOLA

400 gr. kuzu pirzola
4 diř sarımsak
3 adet domatez
4 adet sivri biber
1 ay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı sana klasik
1 ay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz

İlk olarak pirzoları yüksek ateşte kızartın. İki taraflı kızarınca altını kısıp, üzerine sırasıyla margarini, biber, sarımsak, domates ve kekik serperek bir kaç dakika kaynatıktan sonra yağlı kağıt ve alüminyum folyo ile kapatıp 190 derecede ortalama 15 dk. pişirin.