



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KELEBEK PİRZOLA HAZIRLAMA (KUZU İNCİKTEN)

1 ETİN YAĞININ ALINMASI: Öncelikle etin fazla yağları alın.

2 KEMİĞİN ÇIKARILMASI: Bıçağın ucunu et ile kemiğin birleşme yerine batırıp, eti parçalamamaya dikkat ederek kemiği dikkatlice çıkarın.

3 BİÇİM VERME: Etin iki parçasını birbirine yapıştırıp, yuvarlak bir biçim verdikten sonra, 2 şiş batırarak, biçimini korumasını sağlayın.