



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBER SOSLU PİRZOLA

750 gram kuzu pirzola
2 çorba kaşığı sıvıyağ
5 adet kırmızı biber
4-5 adet ince kıyılmış taze soğan
1'er çay kaşığı kekik, toz kırmızıbiber
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
1'er tatlı kaşığı domates salçası ve kuru üzüm, tuz, karabiber
Marine için:
2 çorba kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı limon suyu

Kuzu pirzolarını, hazırladığınız limon suyu ve soya sosu karışımında 1 saat bekleterek marine edin. Daha sonra kızgın sıvıyağda etleri arkalı önlü pişirip servis tabağına alın. Sos için kırmızı biberleri közleyip kabuklarını soyup, taze soğan, kekik, toz kırmızıbiber, sarımsak, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, limon suyu, salça, ince kıyılmış kuru üzüm, tuz ve karabiber ile birlikte blenderden geçirin. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirdikten sonra etin üzerine gezdirip servis yapın.

