



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI LAHANA VE PIRASALI KUZU PİRZOLA

3 kişilik

Yarım kg kuzu pirzola

100 gram soya sos

1 demet doğranmış yeşil soğan

3 diş kıyılmış sarımsak

1 çorba kaşığı kırmızı biber

1 adet pırasa

Balsamic sirkeli kırmızı lahana için:

1 adet kırmızı lahana

4 diş kıyılmış sarımsak

2 çorba kaşığı zeytinyağı

4 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı balsamic sirke

Tuz

Karabiber

Kuzu pirzolarını, soya sosu, ince kıyılmış yeşil soğan, sarımsak ve kırmızı biberin içinde bir saat bekletin. Daha sonra kızgın yağda arkalı önlü kızarttığınız pirzolarını servis tabağına alın.

Balsamic sirkeli kırmızı lahana için: Kıyılmış sarımsak ve ince ince doğradığınız lahanayı zeytinyağında sote edin. Üzerine limon suyu ekledikten sonra 5 dakika pişirin. Ardından sıcak su ekleyerek 25 dakika daha pişirin.

Son olarak balsamic sirke, tuz ve karabiber ekleyin.

Pırasaları şerit halinde kesin. Fritözde gevrek hale gelene değin kızartın. Servis tabağına aldığınız pirzolarının üzerine balsamic sirkeli kırmızı lahanayı dökün. En üste de gevrek pırasaları serperek servis yapabilirsiniz.