



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRALIN TACI PİRZOLA

1,5 kg Bütün Pirzola
Maydonoz
4 adet Çeri Domates
1 tatlı kaşığı Şeker
Karabiber
Tuz
3 çorba kaşığı Krema
Taze Soğan
Soslar:
½ su bardağı Süt
5 avuç (haşlanmış) Bezelye
Tane Karabiber
1 diş Sarmısak
½ demet Maydanoz
2-3 dal Taze Kekik

Geniş ve çukur bir kaba zeytinyağı, tane karabiber ve sarımsağı koyun. Kuzu pirzolayı bu sosta, buzdolabında 30 dakika kadar marine edin.

Marine olduktan sonra kuzu pirzolayı dolaptan çıkartıp oda sıcaklığına gelmesi için bir kenarda bekletin. için bir kenarda bekletin. Taze kekiği incecik kıyın. Maydanozlara da aynı işlemi uygulayın. Sarımsağı ve taze soğanı da çok ince kıyın ve maydanozlara ekleyin.

Hepsini beraber tekrar iyice inceleneye kadar kıyın.

Tavayı ocağa koyun ve içine hiç yağ eklemeyin. Kuzu pirzolarını bu tavada mühürleyin.

Mühürleneni eti tavadan alın ve kıydığınız taze yeşillikleri kuzu pirzolarının her tarafına yayarak yapıştıırın.

