



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU NUAZET

Necip Usta

Kuzu pirzolası, kuzunun boynunda 2 kaburga kemiği bırakarak böbrek yatağına kadar olan sırt kısmıdır. Belkemiğini sağ ve soldan bıçağın ucuyla açtıktan sonra belkemiğinin üzerindeki zarı ve siniri çıkarınız. Kemiğe bağlı kaburga kemiklerini kesiniz. Döşü yararak ikiye ayırınız. Pirzolada 8 santim kemik bırakıp kaburgayı boyuna kesip ayırınız. Kemiklerin aralarındaki döş etini 3'er santim derinliğinde kesip çıkarınız. Etin beslilik derecesine göre kemikli birer kalem kesip hafif dövünüz. Pirzoları tuzlayıp yağlayınız. 4'er dakika ızgarada alt ve üstünü pişirip servis yapınız.

Not: Kuzu Nuazet, Fransız mutfağından mutfağımıza girmiştir. Nuazet, kuzunun böbrek yatağından sonraki ilk beşinci ve altıncı kemiğe kadar olan pirzolasına denilmektedir.
