



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU PİRZOLA IZGARA

Kuzu pirzolası, kuzunun boynunda 2 kaburga kemiği bırakarak böbrek yatağına kadar olan sırt kısmıdır. Belkemięini sağ ve soldan bıçağın ucuyla atıktan sonra belkemiğinin üzerindeki zarı ve siniri çıkarınız. Kemięe 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 besililik derecesine göre kemikli birer kalem kesip hafif dövünüz. Pirzoları tuzlayıp yağlayınız. 4'er dakika ızgarada alt ve üstünü pişirip servis yapınız.