



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUZU PİRZOLA KÜŞNEMESİ

Malzeme:

- 6 adet pirzola
- 6 adet kuzu küşneme
- 1,5 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- Bir tutam Tozşeker
- Yeri kadar tuz, karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 3 adet domates
- 3 adet patlıcan
- 50 gram Teremyağ
- 2 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet pide
- 1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tutam Kırmızı toz biber
- 1 tutam Pulbiber
- Süslemek için :
- Bir miktar taze kekik

Pirzoları havanda ezilmiş 1 diş sarımsak, karabiber, 1 çay kaşığı kuru kekik, şeker, 1 adet rendelenmiş domates ve zeytinyağlı karışımın içinde 15 dakika kadar bekletin. Küşnemeye sadece tuz ve karabiber ilave edin. Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Teremyağ'ın yarısını tavada kızdırıp kıyılmış soğan, kıyılmış sarımsak ve közlenmiş patlıcanları kavurun. Tuz, karabiber ve kalan kekik ile tatlandırın. 1 çorba kaşığı Teremyağ'ı ayrı bir tavada kızdırıp kıyılmış soğan, kalan rendelenmiş domates ve domates salçasını ekleyin. Pirzolar ve küşnemeyi ızgarada pişirin, ocaktan alın ve tuz ile baharatla tatlandırın. 1 bardak su ile et bulyonu tencerede karıştırın, birkaç taşım kaynatın. Kuşbaşı doğranmış pideyi kaynamakta olan et suyuna batırıp çıkarın. Tavada 1 tatlı kaşığı Teremyağ ile kavrulmuş kırmızı biberle kırılaşana dek kızartın. Servis tabağına alın, patlıcan ezmesini ve üzerine domatesli sosu gezdirin, etleri yerleştirin. Taze kekik ile süsleyin, sıcak servis yapın.