



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN KUZU PİRZOLA

1000 gram koyun ya da kuzu pirzolası

1 orta boy soğan

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

1 çorba kaşığı kekik (istenirse)

1 Kalem kalem ayrılmış 1000 gram koyun pirzolasını, alafranga denen yöntemde, yani pirzolanın alt kemik kısmına rastlayan yağ ve az etlerin usul üzerine kesilmesi suretiyle hazırladıktan ya da kasaba hazırlattıktan sonra, et dövmeye yarayan demir ile üstlerine vurmak suretiyle pirzoları yarım parmak inceliğinde yassılmalıdır. (Alaturka denilen yöntem: alt kemik kısımlarına rastlayan et ve yağların, esas etlerin üstlerine kıvrımak suretiyle dövülmüş demektir.) Bu yöntemde hazırlanan pirzolar bazen ızgarada pişerken esasen etten ayrılarak sarkmaktadır. Kemiğin alt kısmındaki bu çeşitten etleri çıkararak ya da kasaba çıkartarak kıyma ve kuşbaşı olarak kullanılmalıdır.

2 Sonra, dövmüş olduğumuz pirzoları bir sahan ya da tabağa koyduktan sonra, üstlerine 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile 1 orta büyüklükte soğanın suyunu ilâve etmeli ve hepsini karıştırdıktan sonra, 1-2 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Soğan, ince doğandıktan sonra üstüne bir miktar tuz serpmeli ve on dakika kadar böylece bıraktıktan sonra sıkarak suyunu çıkarmalıdır.)

3 İki saat sonra, soğan suyu ve zeytinyağında bırakmış olduğumuz pirzoları harlı, fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin 4 - 5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirmeli, (ızgara tellerini zeytinyağıyla yağladıktan sonra pirzoları oturtmalıdır) ve pirzoların alt tarafları kızarıp da üstleri hafifçe terlemeye başlayınca diğer taraflarını çevirmek suretiyle aşağı yukarı 4-8 dakika arasında pişirmeli, sonra da ılıkça bir tabağa alarak tuzladıktan sonra servis yapmalıdır. (Kuzu pirzolasını 4-5, koyun pirzolasını ise 6 - 8 dakika arasında pişirmelidir. Bir de bazı pirzolar yağlıca olduklarından ateşi parlatırlar; o takdirde ateşe birkaç tutam tuz serpmelidir.)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.02.2023