



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU PİRZOLA

<https://www.bosch-home.com/tr>

2 adet Kemikli Bütün Kuzu Pirzolası  
3 Diş Sarımsak  
100 gr Tereyağı  
1 Demet Dereotu  
Yarım Bardak Adaçayı  
1 Tatlı Kaşığı Şeker  
1 Ade Soğan  
4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
Tuz yeteri kadar  
Yenibahar  
Yarım Bardak, Çamfıstığı

- 1-Temizlenmiş kemikli kuzu pirzolasının tam fileto kısmını bıçakla uzunlamasına delin.
- 2- Tencereye zeytinagi ve tereyağını aktarin. Kızdırdıktan sonra çamfıstığını ekleyin ve hafifçe pembelesmeye başladığında çok ince kiyilmiş soğanı ekleyin.
- 3-Pirzolayı dövülmüş sarımsak, kırık tane karabiber, kekik, biberiye otu ve tuz ile baharatlayın. Çiçekyağı sürün ve 180 derece fırında üzeri kızarana dek pisirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.
- 4-Yanına garnitür olarak domates ve biber sote edebilirsiniz.