



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KUZU PİRZOLA

300 g kuzu pirzola
1 orba kaşığı zeytinyağı
1 adet sođan
1 orba kaşığı kekik
1 ay kaşığı tuz

Pirzola kalemleri kasaba hazırlatın, dövdürün ve yarım parmak oluncaya kadar incelttirin, yassılaştırın. Pirzoları bir kaba koyun. Üzerine ölçülere göre zeytinyağı ve ince rendeden geçirilmiş soğanın suyunu ekleyin. Etleri 1-2 saat dinlendirin. Bu süre dolduktan sonra pirzoları, 5. seviyede ısıtılmış Grilliant'a yerleştirin. Pirzoların alt tarafı kızarıp üst tarafı terlemeye başlayınca öbür tarafını çevirin. Her bir tarafı 4'er dk. kızarttıktan sonra ılık bir tabağa alın, tuzlayarak servis yapın.