



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU PİRZOLA TAVASI (VAN)

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

10 adet kuzu pirzola

Sos için:

Tuz

Karabiber

Pul biber

Kekik

1 adet kuru soğan

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Pilav için:

2 su bardağı bulgur

1 yemek kaşığı domates salçası

2 adet domates

3 adet karışık biber

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Pul biber

Nane

1 adet kuru soğan

Pirzoları ve sosu hazırlıyoruz. Izgarada pişiriyoruz. Pilav için soğanları yağda kavurup, bulguru ilave ediyoruz. Kavurmaya devam ediyoruz. İçine biber ve domatesleri ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Baharatları verdikten sonra sıcak suyu ekliyoruz. Üzerine pirzoları diziyoruz. Sulu bir şekilde fırınıyoruz. 175 derecede 30 dakika pişirip servis ediyoruz.

Not: Van'da tandırda pişirilir.

