



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU SAHAN PİRZOLASI

1 çorba kaşığı tepeleme yağ  
16 kalem kuzu pirzolası  
1 adet ince kıyılmış soğan  
4 adet orta boy domates  
2 adet sivribiber  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
2 su bardağı su  
1/2 tatlı kaşığı kekik

- 1) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Tavanın alacağı kadar pirzolayı sırayla dizip, 2'şer dakika alt ve üstünü kızartıp sahana yerleştiriniz.
- 2) Hemen soğanı ilâve edip 1 dakika kavurarak hazırladığınız domatesini, sivribiberini ve tuzunu ekleyerek 2 dakika karıştırarak kavurunuz ve suyunu ilâve ediniz.
- 3) Kaynatarak sahanda bulunan pirzoların üstüne ilâve ediniz.
- 4) Kekiki üzerine serperek kapağını kapayınız ve ağır ateşte 30 dakika pişirip servis yapınız.

Not: Sahan olmayan yerlerde ateşe dayanıklı camlarda veya küçük tepsilerde pişirip servis yapınız.

---