



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİMON SOSLU PİRZOLA

- 12 adet kuzu pirzola
- 1 orba kaşığı beyaz karabiber (tane, iri dövölmüş)
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 250 ml et suyu
- 1 adet limon (kabuğu kesilmiş, suyu sıkılmış)
- 3 orba kaşığı tarhun (ince kıyılmış)

Etlerin üzerine karabiber serpip hafifçe bastırın. Orta ateşte her iki yüzünü 3'er dakika pişirin. Sarımsak, et suyu, limon kabuğu ve limon suyunu ekleyip kaynatın. Ateşi kısın ve yarı yarıya azalıncaya kadar pişirin. Etleri, tabaklara paylaşırın. Üzerlerine tavada kalan sosaı gezdirin. Tarhun serpin. Haşlanmış patatesle beraber servis yapın.

---