



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KUZU PİRZOLASI (FRANSA)

8 kuzu pirzolası (her biri yaklaşık 90 g, bütün yağları alınmış)
2 limon (kabukları rendelenip, suları sıkılmış)
4 çorba kaşığı yoğurt (tercihen yarım yağlı)
1 tatlı kaşığı kekik
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tozşeker
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 limon (yıkayıp, 8'e kesilmiş; süsleme için)
taze kekik dalları (süsleme için; isteğe bağlı)

Limon suyu, limon kabuğu rendesi, yoğurt, kekik, sarımsak, tozşeker ve karabiberi bir kâsede çatalla iyice çırpın. Karışımı çukur bir kaba boşaltıp, pirzola dilimlerini ekleyerek birkaç kez altüst edin ve kabı bir kenarda 2 saat bekletin.

Bekleme süresinin bitimine doğru, fırınınızın ızgarasını yakın. Pirzoları kaptan alıp (içinde bekledikleri karışımı atmayın), fırın ızgarasının altına yerleştirerek, her iki yanlarını 3'er-4'er dakika (çok pişmiş istiyorsanız 5'er dakika) ızgara edin.

Bu arada mısır nişastasını pirzoların içinde beklemiş olduğu limon sulu karışım içinde eritin. Tuzu serpip, kabı orta ateşe oturtarak, sosu, birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, sürekli karıştırarak 3 dakika pişirin. Sonra kabı ateşten alıp, sosu bir kâseye aktarın.

Pirzoları ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, limon parçalarını taze kekik dallarıyla (isteğe bağlı) süsleyerek, yanında sosla servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında, buharda pişirilmiş havuç dilimleriyle.