



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KUZU PİRZOLASI

6 kuzu pirzolası
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1/2 limonun suyu
65 gr (1/4 su bardağı) krema
1 limon (dilimlenmiş)

Pirzoların her yanına tuz ve biberi serpiniz.

Büyük bir tavada tereyağı eritiniz. Yağ kızınca, pirzoları koyup her iki yanlarını 3-5 dakika, pirzolar yumuşayıp içleri pembeleşene kadar pişiriniz. Çatalla pirzoları alıp, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Üstüne maydanozu serpip bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız.

Limon suyu tavaya döküp 1-2 dakika, ısınmaya kadar pişiriniz. Ateşin altını kısıp, kremayı ekleyerek kaynatmadan pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, sosu pirzoların üstüne dökerek limon dilimleriyle süsledikten sonra servis ediniz.

Not: Limonlu kuzu pirzolasını, taze fasulye ile servis edebilirsiniz.