



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUM PİRZOLA

10 adet pirzola
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
6 diş sarımsak
1 limon suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Pirzoları derin bir kabın içine yerleştirin. Üzerine limon suyu ezilmiş sarımsakları, sütü, sıvı yağı ve baharatları ekleyip elinizle iyice yoğurun. Etler sütlü sarımsağı içine iyice çekmeli, bu şekilde 2 saat bekletebilirsiniz. Etlerin lokum gibi olması için bu işlem önemli. Pişirileceği zaman içine zeytinyağını da döküp tavada iki yüzünü de pişirin. Ya da fırın kabında çok kızartmadan pişip hazırlayın. Servis yaparken yanında domatesleri ve dilim havuçları nasıl arzu ediyorsanız hazırlayıp ikram edin.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 06.10.2014