



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI KUZU PİRZOLA

- 6 adet pirzola
- 6 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı acı pul biber
- 1 limon suyu
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- 1 paket spagetti
- 6 adet mantar
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı çiğ krema
- 1 çorba kaşığı acı biber salçası

Pirzoları derin bir kabın içine yerleştirin. Üzerine limon suyu, ezilmiş sarımsakları ve baharatları ekleyip elinizle iyice yoğurun. Etler, sarımsağı içine iyice çekmeli, bu şekilde 1 saat bekletebilirsiniz. Pişirileceği zaman içine zeytinyağını da döküp tavada iki yüzünü de pişirin. Makarnaları tuzlu kaynayan suda 15 dakika haşlayıp süzün. Mantarları da ince doğrayıp tereyağında rengi dönünceye kadar pişirin. Üzerine salça, tuz ve karabiberi serip tatlandırın. Haşlanan makarnaları da üzerine ekleyip karıştırın. Ocaktan almadan önce içine çiğ kremayı ilave edip karıştırın. Servis yaparken yanında mantarlı makarnayla ikram edin.

