MARİNELİ KUZU PİRZOLA

8 kalem kuzu pirzola
10 dal maydanoz
2 diş sarımsak
100 ml. süt
1 limon kabuğu rendesi
1 limon suyu
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Sarımsaklı çıtır bagetler için:
8 dilim baget ekmek
2 diş sarımsak
4 dal maydanoz
Zeytinyağı

Gremolata marineli kuzu pirzola için maydanoz, limon kabuğu ve sarımsakları ince ince kıyın. Karıştırma kabında pirzolaları süt, limon kabuğu, limon suyu, sarımsak, maydanoz, tuz, karabiber ve biraz zeytinyağı ile marine edin ve 30 dakika bekletin. Bu sırada sarımsaklı çıtır bagetler için sarımsakları ve maydanozu ince ince kıyın ve zeytinyağı ile karıştırın. Baget ekmeklerin üzerine bu karışımı sürün ve 200 derecelik fırında istenilen kıvamda çıtırlaştırın. Ardından marine ettiğiniz pirzolaları fırın tepsisine dizin ve 200 derecelik fırında alt-üst ızgara modunda 10-15 dakika pişirin. Sarımsaklı ekmeklerle servis edin.



© lezzetler.com tarif no:129587 • adı:Marineli Kuzu Pirzola • gönderen:lezzetli • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:19