



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYDANOZLU KUZU PİRZOLASI

1 kg kuzu pirzolası  
1 su bardağı galeta unu  
1 diş sarımsak  
1,5 çay bardağı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı hardal sos  
1 çay bardağı su  
10-15 dal maydanoz

Pirzolar tuzlanıp, biberlenir, uygun büyüklükte bir tepsiye konur, üzerine sıvıyağ gezdirilir, tepsisinin ağzı alüminyum folyo ile sıkıca kapatılır, 220 derece kızgın fırında 40-45 dakika pişirilir. Hardal sos, su karıştırılır, fırından çıkan pirzolanın üzerine sürülür, galeta unu, dövülmüş sarımsak ve maydanoz, ince karıştırılır, hardallı pirzolanın üzerine serpiştirilir, üzerine tepside birikmiş yağ alınıp tekrar gezdirilir, üzeri açık olarak aynı derecedeki fırına tekrar verilir, 8-10 dakika kızartılır, servis tabağına aktarılır.