



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NANELİ CACIK YATAĞINDA KUZU PİRZOLA

<https://www.elele.com.tr>

Naneli cacık yatağında kuzu pirzola

8 parça kuzu pirzola

Marinasyon için:

1 çay bardağı zeytinyağı

2 diş sarımsak

4 yemek kaşığı taze kekik

Değirmen karabiber

Naneli cacık için:

1 su bardağı süzme yoğurt

1 demet nane

Marinasyon için zeytinyağını yayvan bir kaba alın. Ezdiğiniz sarımsak, taze kekik ve karabiberi ilave edip karıştırın. Kuzu pirzolarını sosla ilave edip buzdolabında 40 dakika dinlendirin. Naneli cacık için hafif çırpılmış süzme yoğurdu ezdiğiniz sarımsak ve ince kıydığınız nane ile karıştırıp bir servis tabağının tabanına yayın. Marine olan kuzu pirzolarını yapışmaz yüzeyli bir tavada kızartın. Naneli cacığın üzerine yerleştirip sıcak servis yapın.

