



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ KUZU PİRZOLASI

1 yemek kaşığı zeytinyağı

2 adet nane

8 adet kuzu pirzola

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kekik

Pirzoları zeytinyağına bulayın ve 15-20 dakika dinlendirin. Kekikle kıyılmış nane karışımına iyice bulayın ve sonra sıcak ızgarada pişirin. Servis sırasında üstlerini nane ile süsleyin.
