



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ KUZU PİRZOLASI

Michael Montignac

8 KUZU PİRZOLASI
1 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
KÉKİK
TUZ
KARABİBER
BİRKAÇ YAPRAK TAZE NANE

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