



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ YOĞURTLU PİRZOLA

4 kişilik
8 kuzu pirzolası,
karabiber,
100 ml sıvı yağ,
2 dal nane.
Yoğurt:
1-2 dal nane,
1 dal maydanoz,
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ,
2 diş sarımsak,
tuz,
karabiber,
300 g yoğurt.

Pirzoları yıkayarak kurulayın, tuz serpin. Yağı yıkanmış ve kıyılmış nane ile karıştırın, etleri 2 saat süre ile bu karışımın içine yatırın. Eti çıkartın ve altlı üstlü olarak 8-10 dakika kızartın.

Naneli yoğurt: Yıkanmış naneyi ve maydanozu kıyın, yağ ile karıştırın. Soyulmuş, ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber ve yoğurdu karıştırın. Pirzoları yoğurtla sofraya getirin.