



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI MAŞ FASULYELİ PİRZOLA

4 adet kuzu pirzola
Marine etmek için;
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı soya sosu
5 tane karabiber
3 dal taze kekik
2 diş sarımsak
Maş fasulyesi için;
1 su bardağı maş fasulyesi
1 litre sıcak su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1/4 demet dereotu
3-4 dal taze yeşil soğan
1/4 maydanoz
2 yemek kaşığı nar tanesi
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
1 çay kaşığı tuz
Taze kekik

Derin bir kase içerisinde kuzu pirzoları, zeytinyağı, süt, soya sosu, karabiber, kekik ve sarımsakları koyup karıştırın.

Kaseyi streç filmle kaplayıp Arçelik No Frost Buzdolabı'nda vaktiniz varsa bir gece, yoksa en az 2 saat dinlenmeye bırakın.

Marine olan ve dinlenen pirzoları pişirmek için Arçelik Ankastre Ocak'ta tavanızı iyice kızdırın.

Kızdırdığınız tavada pirzoların iki tarafı da eşit pişecek şekilde kontrollü olarak pişirin.

Maş fasulyelerini Arçelik Ankastre Ocak'ta fasulyeler yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika haşlayıp ocaktan alın.

Maş fasulyeleri için yeşillikleri ince ince doğrayın.

Haşlanmış maş fasulyeleri, dereotu, maydanoz, yeşil soğan, zeytinyağı, nar ekşisi, tuz ve nar tanelerini bir araya getirip karıştırın.

Maş fasulyesi salatası koyduğunuz servis tabaklarına pişirdiğiniz sıcak kuzu pirzoları ve taze kekik dallarını koyup servis edin.



© lezzetler.com tarif no:161181 • adı:Narlı Maş Fasulyeli Pirzola • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:07.04.2025 - 10:30