



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SOSLU PİRZOLA

Elif Korkmaz

10 adet kuzu pirzola
4 orba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
2 dal biberiye
Tuz
Karabiber
Sos için:
1 su bardaęı yoęurt
2 diş dövölmüş sarımsak
50 gr. rendelenmiş isli peynir
Tuz
10'ar dal dereotu ve nane

Yoęurt, sarımsak, isli peynir, kıyılmış dereotu, nane ve tuzu karıştırın. Pirzoları zeytinyağı, kıyılmış sarımsak, biberiye, tuz ve karabiber sosunda yarım saat bekletin ve arkalı önlü kızartın. Servis tabağına sosu dökün. Üzerine pirzoları yerleştirerek servis yapın.