



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROVENCE USULÜ HERBESLİ KUZU PİRZOLA

- 1 orba kaşığı Provence usulü kurutulmuş herbes
- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1 diş sarımsak
- 8 adet kuzu pirzolası
- 5 kaşık tereyağı

Tereyağını bir kaseye koyun, içerisine dövölmüş sarımsak, tuz, karabiber, dijon hardalı ve kurutulmuş ot karışımını (fesleğen, lavanta, kekik, biberiye) koyup karıştırın. Kuzu pirzolarını bir tavaya alıp üzerine sosu dökün ve kapağını kapatarak kısık ateşte pişirin. Suyunu çekip kızarmaya başlayınca ocağın altını kapatıp servis yapın.