



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REZENELİ KUZU PİRZOLASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Her biri yüzer gramlık 8 kuzu pirzolası,

2 kaşık zeytinyağı,

1 kaşık sadeyağ,

1 tatlı kaşığı rezene tohumu,

yeteri kadar tuz ve kekik.

Yapımı:

Kuzu pirzolarını hafifçe dövdükten sonra tuzlayıp kekiklemeli, bîr kenarda bir saat dinlenmeye bırakmalı. Bir tavaya sadeyağla zeytinyağını koyup kabı ateşe oturtmalı. Sadeyağ eriyince rezene tohumunu içine atmalı ve yağın kızmasını beklemeli. Yağ kızınca kuzu pirzolarını içine atıp her bir yanlarını ikişer dakika kızartmalı ve tavadan alıp servis tabağına yerleştirmeli. Tabağın çevresini kırmızı turp, yeşil salata yapraklarıyla süsledikten sonra biberiyeli patatesle servis yapmalı.