



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SACTA ADAÇAYLI KUZU PİRZOLA VE PATATES

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Margarin
- 3 Adet patates
- 1 Kg. KUZU PİRZOLA
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Adet ADAÇAYI
- 1 Çay Kaşığı kırmızı pul biber

KUZU PİRZOLANIZI YIKAYIN.DERİN BİR KABIN İÇİNE PİRZOLALARI KOYUN.İÇİNE KIRMIZI PUL BİBER, KARABİBER VE TUZU KATIN. TÜM MALZEMİYİ KARIŞTIRIN. AYRI BİR YERDE PATATESLERİNİZİ SOYUN VE YUVARLAK DOĞRAYIN.SACINIZIN İÇİNE 3 YEMEK KAŞIĞI SANA KLASİK MARGARİNİ KOYUN. PATATESLERİ ÖNLÜ ARKALI SOTELEYİN. ÜZERİNE PİRZOLALARI DİZİN VE ÖNLÜ ARKALI PİŞİRİN. KURUTULMUŞ ADAÇAYINI ÜZERİNNE UFALAYIN. SALATANIZ VE YEŞİLLİKLERLE SERVİS YAPIN.