



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU SAHAN PİRZOLASI

12 kalem kuzu pirzolası
1 orba kaşığı margarin
1 adet ince kıyılmış soğan
4 adet domates
2 bardak su
Tuz
Kekik

Tavayı yağladıktan sonra pirzoları dizip, 2'şer dakika süreyle alt ve üstünü kızartıp, sahana yerleştirin. Soğanını ilave edip, bir dakika kavurarak, suyunu ekleyin. Kekięi üzerine serperek, kapağını kapayın. Ağır ateşte 30 dakika pişirdikten sonra servis yapın. Yanına garnitür olarak pancar ve ıspanak ezmesi de koyabilirsiniz.

Not: Esas olarak sahanda yapılan bu lezzetli yemeği, ateşe dayanıklı cam tencere veya küçük tepside de pişirebilirsiniz.