



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAHANDA KUZU PİRZOLA

1,5 kg kuzu pirzolası  
1 büyük soğan  
1,5 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı kekik  
5 orta boy domates  
4 çarliston biberi  
4 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı şeker  
Tuz, karabiber

Pirzoları genişçe bir kaba alın. Soğanı incecik doğrayıp tuzlayın. Zeytinyağını ekleyin. Soğan suyu ile zeytinyağını karıştırın, pirzoların üstüne dökün. Kekik serpin ve harmanlayın. Üstünü örtüp 2-3 saat kadar buzdolabında dinlendirin. Domateslerin kabuklarını soyun, tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Çarliston biberleri boylamasına kesip, çekirdeklerini çıkartın, incecik doğrayın. Sarımsakları kıyın. Geniş, yayvan ve kapaklı bir kaptaki erittiğiniz tereyağına katın, orta ateşte pişirin. Domatesleri, salçayı, şekerini katın, karıştırın, kısık ateşte 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Genişçe bir sahanı veya yapışmaz tavayı kızdırın, hafifçe yağlayın. Pirzoların alt tarafları kızarıp da üstleri hafifçe terlemeye başlayınca diğer taraflarını çevirmek suretiyle aşağı yukarı 4-8 dakika arasında pişirin. Kızarttığınız pirzoları domatesli karışımla örtün. Kabin kapağını kapatarak 20-25 dakika çok kısık ateşte pirzolar yumuşayana kadar tıkrdatın.