



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHANDA LİMONLU PİRZOLA

- 1 kg kuzu pirzola
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı zencefil
- 1 ay kaşığı kimyon
- 3 diş ezilmiş sarımsak
- 1 adet domates
- 1 adet kuru soęan
- 1 adet limon suyu
- 1 ay kaşığı kişniş
- 1 ay kaşığı yenibahar
- 1 su bardaęı yoęurt
- 2 yemek kaşığı margarin
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz
- 1 adet limon ve soęan dilimleri

Pirzolarınızı baharatlar, limon suyu ve yoğurtla karıştırarak bir gece buzdolabında bekletin. Yağda, küp doğranmış soğanları kavurun. Küp doğranmış domatesleri ekleyin ve soteleyin. Ayrı bir tavada, pirzolarınızı 4 çorba kaşığı sıvı yağda kızartın. Domatesli karışıma, kızarmış pirzoları ekleyip tuzunuda katıp birlikte 15 dakika pişirin. zerine, limon ve soğan dilimleri yerleştirek servis yapın.



Fotoęraf "Doctor" tarafından gönderildi. 19.04.2021