



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHAN PİRZOLA

400 kuzu pizzola
4 sarımsak
3 domates
4 biber
1 öay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı margarin

İlk olarak pırzoları yüksek ateşte kızartın. İki taraflı kızarınca kısıp, üzerine sırasıyla margarini, biber, sarımsak, domates ve kekik serperek bir kaç dakika kaynattıktan sonra yağlı kağıt ve alüminyum folyo ile kapatıp 190 derecede ortalama 15 dk. pişirin.