



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHANDA PİRZOLA

8 Adet Kuzu Pirzola
3 Adet Orta Boy Domates
4 Adet Çarliston Biber
4 Diş Sarmsak
2 Çorba Kaşığı Tereyağı Veya Margarin
1 Adet Soğan
1 Tatlı Kaşığı Salça
Tuz
Karabiber

Pirzoların iki tarafını tuz ve karabiberle ovalım. Yağı tavaya alarak eritem. Pirzoları altlı üstlü kızartarak, tavadan alıp, bekletelim. Soğanı ve sarımsakları küçük küçük doğrayalım.

Pirzoları kızarttığımız tavada soğanı ve sarımsakları hafifçe pembeleştirelim. Biberlerin çekirdek yataklarını çıkarıp, küçük küçük doğrayarak tavaya ilave edelim.

2 dakika daha kavurduktan sonra kabukları soyulmuş domatesleri fındık iriliğinde doğrayarak tavaya alalım. Salçayı da ilave edelim. Domatesler yumuşadıktan sonra pirzoları tavaya aktaralım. Tavanın kapağını örterek 20-25 dakika kısık ateşte pirzolar yumuşayana dek pişirelim. Pirzolar iyice yumuşadığında kızarmış patates ve pilav eşliğinde servis yapalım.
