



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAHANDA PİRZOLA

Neriman Zeynep

300 g Kuzu Pirzola  
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
10 Adet Arpacık Soğan  
1 Adet Domates  
1 Su Bardağı Su  
1 Tutam Tuz  
1 Tutam Karabiber  
1 Çay Kaşığı Dağ Kekik  
2 Adet Çarliston Biber

Zeytinyağını bir tavaya alıp ısıtalım. Pirzoları tavada baharatladıktan sonra arkalı önlü renkleri değişene kadar kızartıp çok derin olmayan yayvan bir tencereye alalım. Aynı tavaya arpacık soğanları alıp karıştırarak soteleyelim. Halka şeklinde doğranmış domates ve biberleri ekleyip soteleyelim. Domatesler eriyene kadar işleme devam edelim. Daha sonra fırın tepsisindeki pirzoların üzerine yayalım. Baharatları ve sıcak suyu ekleyip pişirelim. (Fırında da pişirilebilir) Servis edelim.