



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK PANELİ KUZU PİRZOLA

Eyüp Sevinç

500 gr. kuzu pirzola
4 adet tost ekmeđi
½ demet maydanoz
4 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Tost ekmeklerinin kenarlarını alın ve bir cam kaseye ufalayın. İçerisine kıyılmış maydanozu, dövülmüş sarımsağı ve yağın yarısını koyarak karıştırın, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Kuzu pirzolarını bu sosla batırarak tavada pişirin. Pişen sarımsaklı kuzu pirzolarını pirinç pilavı eşliğinde servis edin.

