



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK SOSLU PİRZOLA

6 kalem kuzu pirzolası
Kızartmak için sıvı yağ
İri çekilmiş karabiber
Tuz
6 iri mantar (dilimlenmiş)
2 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı limon suyu
6 yemek kaşığı et suyu

Pirzoların her iki tarafını da 3-4 dakika kadar sıvı yağda kızartın. Üstüne Karabiber ve tuz serpip, sıcak tutun. Daha sonra yağda mantarları kavurun. Sarımsakları soyup, limon suyuyla birlikte et suyunda 15 dakika pişirin. Yumurtayı ufak bir kapta çirpin. Sarımsağı et suyundan çıkarıp ezin. Yekrar et suyunu ekleyin. Sonra çok küçük atese çirpilmis yumurtayı oturtup, sürekli çirparak et suyunu yedin. Elde edilen krema kıvamındaki sosu tuz, biber ekleyip, sıcak tuttunuz pirzola ile servis yapın.



