



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI PİRZOLA

10 adet pirzola
6 diş sarımsak
1 limon suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Pirzoları derin bir kabın içine yerleştirin. Üzerine limon suyu, ezilmiş sarımsaklar ve baharatları ekleyip elinizle iyice yoğurun. Etler sarımsağı içine iyice çekmeli bu şekilde 1 saat bekletebilirsiniz. Pişirileceği zaman içine zeytinyağını da döküp tavada iki yüzünü de pişirin. Servis yaparken yanında domatesler biberler nasıl arzu ediyorsanız hazırlayıp ikram edin.