



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARMA PİRZOLA HAZIRLAMA

Sarma pirzola, kuzunun böbrek yatağından yapılır. Böbrek yatağı, sokumun bittiği uçla sırttan birinci kaburga kemiğine kadar olan böbreklerin üstüdür.

Belkemiğini üstten iki taraftan yarız. Sonra üzerindeki deriyi ve kenarındaki zarı çıkarınız. İçerisindeki yağları sıyırıp çıkarınız. Filetoyu koparmadan bıçağın ucuyla kaldırıp içerideki kemiği sıyrarak çıkarınız. Filetoyu tekrar yerine koyup önünde bulunan «kavram boşluğu»nu 6 santim bırakarak kesip ayırınız. Pirzola demiriyle boşluğu ince dövüp eti boşluk kısmının üzerine yuvarlayıp sarınız. Açılmamaları için tam uçlarından kürdanlayınız.
