



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KUZU PİRZOLA

Malzemeler: (4 kişilik)

4 adet kuzu pirzola

2 adet kuru soğan

2 adet havuç

2 adet patates

2 diş sarımsak

1 çay bardağı konserve bezelye

5 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Tavaya yağ konur. Isınınca ince kıyılmış soğan ve sarımsak atılır kavrulur. Üzeine dövülmüş pirzolalar eklenir. İki yüzü renk alana dek çevirerek kızartılır. Üzerine 2 su bardağı sıcak su eklenir, kapak kapatılır. Yarım saat pişirilir. Pirzola tam pişmeden doğranmış havuç, patates, tuz ve karabiber eklenir. Ocaktan almadan 10 dakika önce bezelye katılır. Sıcak olarak servise sunulur.
