



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI PİRZOLA

8 adet pirzola
3 adet soğan
6 diş sarımsak
1 ay bardağı sıvı yağ
3 orba kaşığı hardal
1 limon suyu
1 adet defneyaprağı
Tuz, karabiber

Pirzoları derin bir kabın içine yerleştirin. Üzerine 1 adet soğanı rendeleyip suyunu sıkın, limon suyu, yağ, defneyaprağı, ezilmiş sarımsakları ve baharatları ekleyip elinizle iyice yoğurun. Eteleri, soğanlı bu karışımın içinde 1 saat bekletebilirsiniz. Pişirileceğı zaman yağsız tavada ya da ızgarada iki yüzünü de güzelce pişirin. Etleri yağsız tavada pişirilir. Soğanları halka hakla doğrayıp üzerine tuz serpin ve 2 çorba kaşığı sirke gezdirip etlerin yanında ikram edin.