



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU KUZU PİRZOLA

700 gr. kuzu pirzola

Sos için:

4 adet domates

1 yemek kaşığı biber salçası

4 adet yeşil sivri biber

1 büyük boy soğan

2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı kekik ve biberiye

1 çay kaşığı karabiber, pul biber

1 yemek kaşığı tuzot

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı öğütülmemiş karabiber

1 bardak kaynar su

Pirzoları iyice temizleyip fırın tepsisine diziyoruz. Üzerlerine karabiber ve biberiye serpiyoruz ve ardından fırına veriyoruz. Sos için, iki yemek kaşığı zeytinyağında blenderde doğranmış soğan, sarımsak ve yeşil biberleri soteliyoruz. Ardından kabuğu soyularak rendelenmiş domatesleri ekliyoruz, biber salçası ilave ediyoruz. Bu karışıma sırayla baharatları ekliyoruz; tuzot, karabiber, pul biber, tuz, kekik, biberiye, öğütülmemiş karabiber ve istediğiniz baharatı ekleyebilirsiniz. Biraz kaynar su ekleyip pişirmeye devam ediyoruz. Sosu üzerine dökerek servis ediyoruz.

