



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT DANA PİRZOLASI IZGARA

Süt danasının eti yumuşak olduğu için ızgarada pişirmeye uygundur. Baharatlanan pirzola yağlanarak kızgın ızgarada iki taraflı pişirilir. Servis tabağına alınır. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotu ile karıştırılarak dondurulan tereyağı dilimlenerek pirzoların üzerine konulur (pirzolanın sıcaklığı ile eriyen tereyağ hoş bir lezzet kazandırır). Garnitürlerle (pilav, ızgara sebzelerle) servis yapılır.