



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU TAÇ PİRZOLA

2 Adet Kuzu Pirzola Bütün
100 Gr Zeytinyağı
30 Gr Karabiber Değirmen
3 Dal Taze Kekik
50 Gr Tuz
10 Gr Tereyağı

Kasabınıza kaburgayı ortadan ikiye böldürtüp, kemik aralarını açtırın ve kaburgayı taç şekline getirilebilecek şekilde hazırlatın. Daha sonra kaburgayı kenarlarından pamuklu ipe bağlayıp, taç şeklinin sabitlenmesini sağlayın. Yuvarlak ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Şeklinin bozulmaması için tam ortasını çöp şişlerle destekleyin. Üzerine tereyağı sürüp, biberiye ve kekik serpiştirin. Tuzunu ayarlayıp, su ekleyin. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında ortalama 3 saat pişirin. Pişme sırasında suyu azalır ise ilave edin. Sıcak olarak Pilavı ortasından eklenerek ortasından sonra servis yapın.

