



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KUZU PİRZOLA

<https://www.sok.com.tr/>

1 kg kuzu pirzola
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, kekik

Pirzoları genişçe bir tabağa dizip üzerine süt, zeytinyağı, tuz ve kekik ekleyin. 1 saat bekletin. Hazırladığınız terbiyenin içinden alıp kağıt havlu ile kurulayın. Izgara tavasında veya fırın ızgarada pişirin. Yanında domates sosu veya pilavla birlikte servis yapın.