



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI SIĞIR PİRZOLASI

1 kg siğır pirzolası (4 parça halinde; her biri çaprazlamasına 2'ye bölünmüş)

1 çorba kaşığı tabasko sos

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

2 çorba kaşığı su teresi (ince kıyılmış)

Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız.

Her pirzola parçasına tabasko sosundan sürüp, üstlerine tuz ve karabiberi serpiniz. Pirzoları ızgaraya yerleştirip, her iki yanlarını 2'şer dakika pişiriniz. Ateşi kısıp, her iki yanlarını 2'şer dakika daha ızgara ediniz. (Bu ızgara süresinde etler az pişmiş olur; iyi pişmiş isterseniz, ızgara sürelerini iki kat artırmak gerekir.)

Pirzoları ızgaradan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına diziniz.

Küçük bir kasede tereyağı çatalla ezip, ince kıyılmış su teresini ekleyerek, iyice karıştırınız. Her pirzolanın üstüne bir kaşık dolusu tereli tereyağı koyup, servis ediniz.