



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ SEBZELİ KUZU PİRZOLASI

- 1,5 kg kuzu pirzolası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 su bardağı rafine yağ
- 1 patlıcan (dilimlenip tuzlu suda bırakılmış)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 4 küçük kabak (kabuğu kazınip, dilimlenmiş)
- 1 yeşil dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanıp, ince şerit halinde kesilmiş)
- 3 büyük domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri ayıklanıp doğranmış)
- 1 büyük portakal (kabuğu soyulup, beyaz zırları ayıklanarak dilimlere ayrılmış)
- 1 limon (kabuğu soyulup, beyaz zırları ayıklanarak dilimlere ayrılmış)
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 2 tatlı kaşığı domates salçası

Tuz ve biberin yarısıyla pirzoların her tarafını oyup bir kenara bırakınız.

Rafine yağın yarısını (1/4) su bardağı, büyük bir tavada, orta ateşte kızdırıp, patlıcanları, 3 dakika her iki yüzleri açık kahverengi olana kadar kızartınız.

Tavayı ateşten indirip delikli kepçe ile patlıcanları çıkararak kağıt peçete üstünde süzüp bırakınız.

Tereyağı büyük bir tencerede, orta ateşte kızdırınız.

Sarımsağı koyup 1 dakika kavurduktan sonra, kabakları katarak 2 dakika, sürekli karıştırarak pişiriniz.

Patlıcanları, dolmalık biber şeritlerini, domates ve kalan tuz ve biberi katınız.

Ateşi kısip sebzeleri, sık sık karıştırarak 5 dakika keskin bir bıçağın ucu kabak dilimlerine kolayca batana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip pirzola pişirene kadar sıcak tutunuz.

Kalan rafine yağı (1/4 su bardağı) tavaya koyup, orta ateşte kızdırarak pirzoların yarısını koyarak, her iki yanlarını 6 dakika kızartınız. Delikli kepçeyle, pirzoları tavadan çıkarıp, kağıt peçete üstüne koyarak bütün pirzoları kızarana kadar sıcak tutunuz.

Bu arada tenceredeki sebzelere, portakal ve limon dilimleri ile limon kabuğu rendesi ve domates salçasını katıp, tencereyi ağır ateşe oturtunuz.

Ateşin altını açıp, sebze suyunu kaynatınız. Tencereyi ateşten indirip, sebze karışımını ısıtılmış büyük ve derin bir servis tabağına boşaltınız. Pirzoları üstüne dizerek servis ediniz.