



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSLU PİRZOLA

- 6 adet pirzola
- 1 soğan
- Kekik, karabiber, tuz
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorbakaşığı zeytinyağı
- 1 adet közlenmiş patlıcan
- 1 çorba kaşığı kırmızı toz biber

Sosu hazırlamak için öncelikle soğanı soyupmutfak robotunun içine alıp ince bir şekilde kıyın. Üzerine közlenmiş patlıcanı ekleyip karıştırmaya devam edin. Son olarak yoğurdu da ekleyip karışımı tamamlayın. Bu sosu tavuk ve et yemeklerinizde, hatta salata sosu olarak bile kullanabilirsiniz. Etlerin üzerine zeytinyağı ve baharatları döküp 15 dakika dinlendirin. Ardından da yağsız bir tavada iki yüzünü de pişirip servis tabağına sosla birlikte yerleştirip ikram edin.