



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU PİRZOLA

8 kuzu pirzolası  
1 çorba kaşığı taze nane (kıyılmış)  
250 gr (1+1/4 su bardağı) yoğurt  
2 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı kişniş otu  
2 diş sarımsak

Taze nane yapraklarını 2 çorba kaşığı yoğurtla, harmanlama makinasında çirpınız.

Yoğurtlu naneyi orta boy bir kaseye koyup, kalan yoğurt, kimyon, kişniş otu ve sarımsağı katarak iyice karıştırınız.

Pirzoların her iki yanlarını çatalla delip, ateşe dayanıklı bir cam kaba koyunuz. Yoğurtlu marinadı üstlerine döküp, kabın üstünü örterek, oda sıcaklığında 1-2 saat dinlendiriniz.

önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız

Kabın üstünü açıp, fırına sürerek 30 dakika, arasıra marinaddan kaşıkla pirzoların üstüne dökerek pişiriniz. Kabi fırından çıkarıp, yemeğinizi kabında servis ediniz.