

Firinda Kuzu Pirzola

Malzemeler

Pirzola
biberiye
kekik,
tuz,
karabiber.
tereyagi
yarim cay bardagi krema
1 kasik salca

Yapilisi

Ilk olarak genisce bir tavada tere yagini eritin.Ardindan pirzolanin iki yanini da cok az kizartin. ayri bir tava da 1 kasik salca ve kremayi koyun. baharatlari ve tuzu da ekin ve hazirlamis oldugumuz sosu etin uzerine dokun.Eti firinda 200 dereceye ayarlayarak koyun.Duruma gore suyu azsa ekleyebilirsiniz.firinda pirzola nar gibi kizarinca firindan cikarip afiyetle yiyebilirsiniz:) ellerimize saglik