

Fırında Biberiyeli Kuzu Pirzola

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 adet kuzu pirzola (yaklaşık 900 g)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış taze biberiye
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

Ön Hazırlık:

Pirzolaları kâğıt havluyla kurulayın. Zeytinyağı, biberiye, sarımsak, limon kabuğu, tuz ve karabiberi karıştırıp etlerin iki yüzüne sürün; oda sıcaklığında 10 dakika bekletin. Fırını 220°C alt-üst ayarda ısıtın.

Yapılışı:

1. Pirzolaları aralıklı biçimde sıcak fırın tepsisine dizin. Kalınlıklarına göre 12-16 dakika pişirin; yarısında bir kez çevirin.
2. En kalın pirzolanın merkez sıcaklığını kemikten uzakta ölçün. 63°C değerine ulaştığında fırından alın ve kesmeden önce en az 3 dakika dinlendirin.
3. Tepside kalan biberiyeli suyu etlerin üzerine gezdirip sıcak servis edin. Yanına fırın patates veya limonlu yeşil salata ekleyebilirsiniz.

>> **İpucu:** Pirzolaları tepsiye üst üste koymayın; sıkışırlarsa kızarmak yerine buharla pişer.

Saklama:

Artan pişmiş eti kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın; yeniden ısıtırken tamamen ısınmasını sağlayın.

Kiraz'ın Mutfağı