KURU PİRPİRİM AŞI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

300 gr. kuru pirpirim (Semiz otu)
200 gr. nohut büyüklüğünde doğranmış et
100 gr. Mercimek
50 gr. Loğlaz
2 adet kuru soğan
10-12 diş sarımsak
2 limonun suyu
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
100 gr. nohut
50 gr. Bulgur
Tuz
Biber
Nane
Yağ
Yeterince su

Küçük küpler halinde doğranmış etler bir tencereye konarak suyunu bırakması sağlanır. Bu ete yağ, ince doğranmış soğan ilave edilir ve orta ateşte soğan bira solunca domates ve biber salçası konur. Bunlarla da biraz soldurulduktan sonra üzerine biraz sıcak su konup kaynatılır. Ayrı kaplarda mercimek, nohut, bulgur ve loğlaz ayrı ayrı haşlanır, suyu dökülür ve sıkılır. Kurutulmuş pirpirim suyu iyice koyulaşıncaya kadar haşlanır, suyu dökülür ve sıkılır. Kaynayan salçalı, kıymalı sıyın içine; pirpirim, nohut, mercimek, bulgur ve loğlaz ile dövülmüş sarımsak katıp tekrar pişirilir. Tuzu ilave edilir, ekşisi konur ve ocağın altı kapatılır. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine yağ, kırmızı biber ve nane ile süs yapılır.

Not: Aynı yemek taze semizotu, pancar veya ıspanakla da yapılır.