



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRTIKE (SİİRT)

500 gr. ıspanak
2 orba kaşığı tane sumak
2 orba kaşığı domates salçası
1 soğan
3 orba kaşığı pirinç
1 ay kaşığı tatlı kırmızıbiber
sıvıyağ
karabiber
tuz.

Sumağı 1 ay bardağı ılık suda bekletin. Doğranmış soğanı yağda pembeleştirin ve salçayı katıp karıştırın. Ispanağı doğrayıp ekleyin ve öldürönceye kadar orta ateşte kavurun. Baharatları, tuzu ve yeterince suyu katın. Kaynayınca, pirinçleri ekleyin. Pirinçler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Sumağın suyunu çorbaya ekleyin. Bir taşım kaynatıp ateşten alın.

ML® Pirtike orbası (görsel)