



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PITPIT ÇORBASI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

- 1 Adet soğan (büyük)
- 1 Adet biber
- 1 Adet domates
- 1 Yemek kaşığı salça
- 3 Yemek kaşığı köftelik bulgur
- 1 Çay bardağı et veya tavuk suyu
- 1,5 Su bardağı su

Düdüklü tencerede tereyağı ve zeytinyağını ısıtıyoruz. Soğanı yemeklik doğrayıp veya rondodan geçirip yağda öldürüyoruz. Biberi de koyuyoruz. Biraz sonra domatesi koyup pişiriyoruz. Salça, tuz ve toz biber koyup birazda onu pişiriyoruz. Kişi başına 1,5 yemek kaşığı köftelik bulgur koyuyoruz. Et veya tavuk suyunu koyup suyunu ayarlıyoruz (suyu üzerini 2 parmak geçecek.) Kıvamı çorba gibi sulu olmuyor, pilav gibi koyu da olmuyor.