



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NOHUTLU PİRPİRİM ÇORBASI

1 kg pirpirim (semizotu)
0,5 çay bardađı nohut
0,5 çay bardađı fasulye
0.5 ay bardađı kara mercimek
1 adet sođan
1 kařık salça
2 kaşık sıvı yağ

Akřamdan nohut, fasulye üzerini geçecek kadar suyla ıslatılır. Bir tencerede küp şeklinde doğranmış soğan yağla pembeştirilir. İçerisine salça ilve edilir, tuz atılır, karıştırılır. Suyu, mercimeği konur. Mercimek haşlanınca ayrı ayrı haşlanmış olan nohut ve fasulye ilve edilir. Ayıklanmış, yıkanmış, doğranmış pirpirim ile birlikte pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.