



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARPAR YEMEĞİ (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Parpar (semizotu) ayıklanır, yıkanır, doğranır. Bir tencerede yağ, soğan ve salça kavrulduktan sonra içine parpar ilave edilerek tekrar kavrulur. Bir yemek kaşığı pirinç içine konup su ilave edilerek pişirilir. Pişmeye yakın tuzu ilave edilerek servis yapılır. İstenirse üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Parpar yağda kavrulup, üzerine yumurta kırılarak da yemeği yapılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:40774 • adı:Parpar Yemeği (Ahlat - Bitlis) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:09.05.2025 - 02:14