



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIH PIH ÇORBASI (KEMAH ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 1 adet domates
- 2 yemek kaşığı kavurma
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı koyunun kuyruk yağından hazırlanan kıkırdak
- 1 litre sıcak su

Büyük bir tencerede eritilen tereyağında ince doğranmış soğanların pembeleştirilmesi sağlanır. Kavurma ve salça eklenerek kavrulur.

Domatesler küçük küçük doğranarak atılır ve 2-3 dk. kadar kavrulur.

Domatesler kavrulduktan sonra tuz, karabiber, pul biber ve kuyruk yağı da atılarak birkaç dk. kadar daha kavrulmaya devam edilir.

Pih pih ve sıcak su eklenerek 8-10 dk. kadar pişirilmeye devam edilir.

İsteğe göre çorbanın üzerine nane veya anık atılarak servis edilir.

Not: Pih pih; köftelik bulgurun daha incesine denir.

