



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PIRPAR SALATASI (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 demet pırpar (semizotu)

1 adet büyük boy domates

1 adet kuru soğan

Tuz

Pul biber

Limon

Nar ekşisi veya taze koruk

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Pırpar ayıklanır, yıkanır ve çoğunluğu yaprakları olacak şekilde doğranır.

Domatesin kabuğu soyulup doğranır.

Sivri biberin tohumu çıkarılıp doğranır.

Soğan piyazlık doğranır tuzla ovulur.

Hazırlanan sebzelere tuz, pul biber ve zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır.

Limon suyu veya nar ekşisi varsa taze korukla tatlandırılır.