



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRPILÇIKA (ABHAZ)

Zeynep Kakinç

MALZEME:

10 adet kurutulmuş kırmızı biber

1 çorba kaşığı toz kişniş

1 baş sarımsak

1 yemek kaşığı kadar tuz

HAZIRLANIŞI:

Biberler temizlenir işleme başlamadan 10 dakika önce kaynar suya atılıp bekletilir. Sudan çıkarılır, küçük küçük doğranarak mikserle konur. Üzerine sarımsaklar, tuz ve yine önceden sıcak suda ıslatılmış tane kişniş eklenir, iyice çekilir. Kahvaltılık açığa yapılmak istenirse, bu malzemelere 1 su bardağı dolusu çekilmiş ceviz ilave edilir.

Not: Abhaz Mutfağı'nda yemekler pişerken lezzet vermesi için katılır ya da ekmeğe sürülerek yenir.