



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRPİRİM (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 kg. pirpirim
200 gr. kıyma
1 kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
1 yemek kaşığı salça
Yağ
Tuz

Soğanla kıyma yağda kavrulur. Üzerine yıkanmış, ayıklanmış, doğranmış pirpirim konulur. Pirpirimler iyice solduktan sonra üzerine yıkanmış pirinç, salça, tuz ilave edilir. 1 su bardağı su konularak kapağı kapatılıp kısık ateşte pişirilir.

Not: Pirpirim ince bulgur tereyağı ile kavrulur Pirpirim kavurması adı altında ayrı bir yemek olarak sunulabilir.

