



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRPIRİM AŞI (ERZİNCAN)

<http://www.kamuajans.com>

1 demet pırpırım (semizotu)
1 ay bardađı nohut
Yarım ay bardağı yeşil mercimek
Yarım ay bardağı börölce fasulyesi
1 sođan
Yarım ay bardağı dövme (aşurelik buğday)
2 orba kaşığı margarin
1 orba kaşığı salça
4 su bardađı su
Tuz
Karabiber

Nohut, mercimek, börölce ve dövmeı akşamdan ayrı kaplarda ıslatın.
Ertesi gün sularını değiştirip hafif haşlayın ve süzün.
Soğanı temizleyip küp şeklinde doğrayın.
Semizotunu yıkayıp küçük küçük doğrayın.
Tencerede margarini eritip soğanı pembeleştirin.
Sala, tuz ve karabiber ilave edip kavurun.
Nohut, mercimek, börölce, dövme, semizotu ve suyu ekleyin.
30 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.