



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRPIRİM AŞI (GAZİANTEP)

1 demet semizotu
1 adet kuru soğan
1 su bardağı haşlanmış nohut
Yarım su bardağı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sumak ekşisi ya da nar ekşisi
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 litre sıcak su

Soğanı yemeklik doğrayın.

Sıvı yağı bir tencerede ısıtıp soğanları kavurun.

Soğanların üzerine salçayı ilave edip iki dakika daha kavurun.

Toz biber, sumak ya da nar ekşisi ve tuzu ilave edip karıştırın.

Bulgurları ve sıcak suyu da ekleyip yeniden karıştırın ve bulgurlar pişene kadar orta ateşte pişirin.

Haşlanmış nohutları ve ince ince kıyılmış semizotunu da tencereye ilave edin.

3 dakika daha pişirip ocaktan alın ve sıcakken kaselere bölüştürün.

