



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRPIRİM AŞI (GAZİANTEP)

500 gr semizotu (pirpirim)
1 çay bardağı bulgur
1 çay bardağı yeşil mercimek
1 soğan
5 diş sarımsak
1 domates
1 yemek kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 limonun suyu
1 yemek kaşığı sumak ekşisi
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber
5 su bardağı sıcak su

Soğanı küp küp doğrayıp yağda kavurun. Doğranmış domates ve sarımsağı da ilave edip kavurmaya devam edin. Ardından biber salçasını ekleyin ve 2 dakika daha kavurun. Bulguru ve mercimeği ekleyin. 5 su bardağı sıcak su katıp mercimekler yumuşayana kadar pişirin.

Ayıklayıp yıkadığınız semizotlarını ilave edin. Birlikte bir taşım kaynatın. Çorba piştiğinde baharatları, limon suyunu ve sumak ekşisini koyun. Üzerine pul biber ve kuru nane serpip servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 08.07.2022