



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİRPİRİM AŞI (GAZİANTEP)

- 2 demet semizotu
- 2 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 1 avuç pirinç
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1,5 çay bardağı su
- 1 adet iri kuru soğan

Semizotları ayıklarınır, yıkanır, küçük doğranır, soğan yemeklik doğranır, semizotu ve soğan 1 tatlı kaşığı tuzla ovulur, bir tencereye aktarılır, üzerine rende domates, yıkanmış pirinç, küçük doğranmış sivri biber, sıvıyağ, suyla eritilmiş salça konur, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır, önce harlı ateşte 10 dakika sonra kısık ateşte 20 dakika pişirilir, ılık servis yapılır.