



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRPIRİM AŞI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
500 gr Pirpirim
7 Su Bardağı su
1 Çorba Kaşığı salça
0,5 Çay Bardağı siyah mercimek
1 Yemek Kaşığı un
0,5 Çay Bardağı kuru fasulye
1 Adet soğan
0,5 Çay Bardağı nohut
1 Çay Kaşığı karabiber

Bir tencerede Sana'yı eritip soğanı pembeleştirene kadar karıştırın. Üzerine un, tuz ve salçayı ekleyip karıştırın. Mercimeği ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Daha sonra bir gece önceden ıslayıp haşladığımız nohut ve fasulyeyi, pirpirimi (semizotunu da) ekleyip pişirin. Servise hazır.

Not: Sıcak servis edin. Pirpirimi yemeğin ateşten alınmasından 4-5 dakika önce eklerseniz, daha canlı ve yeşil kalacaktır.
