



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRPİRİM BORANI

Yaban semizotu: 2 bağ
Buğday: 1 çay bardağı
Nohut: 1 çay bardağı
Süzme yoğurt: 3 yemek kaşığı
Yeteri kadar tuz ve karabiber
Ayçiçek yağı: 3 çorba kaşığı
Kuru soğan: 1 orta boy

Buğdayı ve nohutu önceden haşlayın. Pirpirimi (semiz otu) soğan ile kavurduktan sonra haşlanan buğday ile nohutun içerisine katıp bir bardak su ilave edin. Orta ateşte kaynayan yemeğin üzerine süzme yoğurt, tuz ve karabiber ilave ederek sıcak servis edin.