



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRPİRİM BORANİSİ (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 kg. pirpirim
250 gr. tereyağı
500 gr. yoğurt
Sarımsak
Kırmızıbiber

Pirpirim güzelce yıkanıp bir kaba doğranır. Tekrar yıkandıktan sonra haşlanır. Kevgirde süzülerek avuç içinde topaklar halinde sıkılır. Sade yağda biraz kızartıldıktan sonra üzerine önceden hazırlanan sarımsaklı yoğurt ve kırmızıbiberle birlikte dağlanmış tereyağı dökülür.

