



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRPİRİM CACIĞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

½ kg pırpırım
3-4 diş sarımsak
1 kg yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz

Pırpırimler saplarından ayrılıp iyice yıkanıp tanelendikten sonra suyunun süzülmesi için süzgeçte bırakılır ve bir kâseye alınır. Sarımsakların kabukları ayıklanarak ezilir ve pırpırimlerin üzerine ilave edilir. Yoğurt çırpılarak kâseye dökülür, tuz ilave edilerek servis edilir.

Not: Pırpırım, Urfa ağzında semizotu'na verilen ad.

