



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRPİRİM ÇORBASI (GAZİANTEP)

Anadolujet Magazin

1 bađ semizotu
1 bađ kuru sođan
2 adet yeřilbiber
1 ay bardađı kuru domates
1 ay bardađı yeřil mercimek
½ çay bardağı pilavlık bulgur
2 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı un
Eser miktarda nane, pul biber ve tereyađı

Soğanı, yeşilbiberi ve kuru domatesi ince ince doğrayın. Ayıklanmış, yapraklarından ayrılmış semizotuyla birlikte tencerede kavurun. Önceden haşlanmış olan mercimeği üzerine ilave edin. 4 bardak su ekledikten sonra kaynamaya bırakın. Kaynamış olan çorbanın üzerine bulgur ilave edin. Ayrı bir kaptay yoğurdu ve unu çırparak yavaşca kaynayan çorbanın üzerine ekleyin. Birkaç taşım kaynadıktan sonra tereyağında yakılan pul biberi ve naneyi çorbanın üzerine döküp servis edin.