PİRPİRİM ÇORBASI (MALATYA)

1 demet pirpirim (semizotu)
Yeteri kadar su
1 çay bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı yoğurt
3 çorba kaşığı un, tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
Pulbiber
Nane

Tencereye aldığınız 7-8 su bardağı suyu kaynatın. Yıkanmış bulguru ilave edin ve şişene kadar pişirin. İnce kıyılmış pirpirimi ekleyin ve 1-2 dakika daha kaynatın. Bir kasede yoğurt ve unu çırpın. Çorbanın suyundan 1 kepçe alıp unlu karışıma ekleyin ve kaynayan çorbaya yavaşça ilave ederken bir yandan da karıştırın. Kaynayıncaya kadar karıştırarak pişirin ve tuzunu ayarlayın. Üzeri için erittiğiniz tereyağında pulbiberi yakın ve naneyi katın. Daha sonra çorbanın üzerine gezdirip, sıcak olarak servis yapın.

Not: Arzu edilirse bir kaşık kışlık kıyma veya kavurmadan koyularak soğanla birlikte kavrulur. Yine arzu edilirse ocaktan indirmeye yakın, bir kaşık erik ekşisi karıştırılabilir. Arzu edilirse, yenirken ezilmiş sarımsak da koyulabilir. Her mevsim iştahla yenilebilen çorbamsı bir yemektir.

Fotoğraf "hızlı ve lezzetli" tarafından gönderildi. 02.12.2020

© lezzetler.com tarif no:153591 • adı:Pirpirim Çorbası (Malatya) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:08.05.2024 - 14:29