



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRPİRİM ÇORBASI (MALATYA)

1 demet pırpırım (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. Yıkamış bulguru ilave edin ve şişene kadar pişirin. İnce kıyılmış pırpırımı 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. Kaynayınca kadar karıştırarak pişirin ve tuzunu ayarlayın. Üzeri için erittiğiniz tereyağında pulbiberi yakın ve naneyi katin. Daha sonra çorbanın üzerine gezdirip, sıcak olarak servis yapın.

Not: Arzu edilirse bir kaşık kışık 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