



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİRPİRİM ÇORBASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bir baş soğan küçük parçalar halinde doğradıktan sonra yağda kavrulur, salçası konduktan sonra suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Bir gün önceden ıslatılmış ve haşlanmış birer çay bardağı mercimek ve nohut bunun üzerine eklenir. Biraz beklendikten sonra temizlendikten sonra doğranmış pırpırım otu eklenir. Piştikten sonra tuzu atılır ve servis yapılır. İstendiği taktirde sarımsak sirke veya limon suyu eklenebilir.

