



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRPİRİM ÇORBASI (PİRPİRİM ÇORBASI)

Malatya Valiliği

- 1 kg. pırpırım (semizotu)
- 1/2 çay bardağı nohut
- 1/2 çay bardağı fasulye
- 1/2 çay bardağı kara mercimek
- 1 baş kuru soğan
- 2 kaşık kefir
- 1 kaşık salça
- 3 yumurta kadar yağ

Akşamdan nohut, fasulye üzerini geçecek kadar suyla ıslatılır. Bir tencerede küp şeklinde doğranmış soğan yağla pembeleştirilir. İçerisine kefir ve salça ilâve edilir, tuz atılır, karıştırılır. Suyu, mercimeği konur. Mercimek haşlanınca ayrı ayrı haşlanmış olan nohut ve fasulye ilâve edilir. Ayıklanmış, yıkanmış, doğranmış pırpırım ile birlikte pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse 2 yumurta kadar kıyma veya kavurma soğanla birlikte konabilir.

