



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRPİRİM ÇORBASI

½ kg semizotu
½ çay bardağı yeşil mercimek
½ çay bardağı nohut
½ çay bardağı kuru fasulye
2 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
Sos malzemesi:
2 çorba kaşığı tereyağı
½ çorba kaşığı un
5 su bardağı su

Nohut ve fasulyeyi akşamdan ıslatıp ayrı ayrı haşlayın. Başka bir tencerede 2 çorba kaşığı tereyağını kızdırıp, süzgeç ile başka bir kaba alın. Dipte kalan tortulu kısma un ve tuz ilave ederek biraz kavurun. Bir tencerede yemeklik doğranmış kuru soğanı pembeleştirin. Üzerine daha önce hazırladığınız sosu , tuz ve salçayı ekleyip karıştırın, 5 su bardağı su ekleyin. Mercimeği ekleyip haşlayın. Daha sonra nohut ve fasulyeyi, yıkanıp doğranmış semizotunu da ilave ederek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.