



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRPİRİM ÇORBASI

Ebru Omurcalı

500 gr. semizotu  
1 çay bardağı bulgur  
1 çay bardağı yeşil mercimek  
1 adet kuru soğan  
5 diş sarımsak  
1 adet domates  
1 çorba kaşığı biber salçası  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 adet limon  
1 çorba kaşığı sumak ekşisi  
Tuz, karabiber, pul biber

Küp doğranmış soğanı sıvı yağda kavurun. Üzerine doğranmış domates ve sarımsağı ekleyin ve birlikte kavurun. Biber salçasını ilave edin, 2 dakika kadar daha kavurun. Mercimek ve bulguru ilave edin ve 5 su bardağı sıcak suda mercimekler yumuşayana kadar pişirin. Yıkamış ve doğranmış semizotlarını ilave edin, birlikte bir taşım kaynatın. Çorba pişince baharatları, limon suyunu, sumak ekşisini koyun.