



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.