



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRPİRİM ÇORBASI

- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Demet pırpırım
- 3 Su Bardağı Döğme
- 1 Su Bardağı nohut
- 4 Su Bardağı su
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Nohut ve dogmemizi haslayalım. Ayri bir tencerede soganimizi yagda kizartalım, salcamizida katalım karıstıralım, sonra da domatesleride katalım kizartalım ve dogramis oldugumuz pırpırları katıp biraz kaynayınca haslanan nohut, dogmeleri, tuzu ve suyumuza katıp pismeye birakalım. Pisince altini kapatalım.