PİRPİRİM (ERZURUM)

Alperen Kayserili

Öncelikle küçük bir tencere içerisinde soğanlar yağda kavrulmaktadır.
Kavrulan soğanların üzerine, salça, tuz ve kırmızıbiber ile karabiber konulmaktadır.
Bunların üzerine yarı pişmiş kavrulmuş et eklenerek birkaç dakika pişirilmektedir.
Pişen malzemelerin üzerine pirpirim eklenerek tencerenin ağzı kapatılmakta ve kendi buharı ile pişmesi sağlanmaktadır.
Son olarak, üzerine karabiber dökülmekte ve sıcak bir şekilde servis yapılmaktadır.

Not: Semizotunun kökeninin Hindistan veya Ortadoğu?ya dayandığı iddia edilmektedir. Erzurum Şehri ve çevresinde de kendiliğinden yetişme imkânı bulan bir bitkidir. Hafif ekşimsi olan tadından dolayı hem yemeği, hem de salatası yapılarak tüketilmektedir. Yöre insanları arasında, böbreklere iyi geldiğine inanılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:148203 • adı:Pirpirim (Erzurum) • gönderen:Halfeti'li • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:54