



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRPİRİM KAVURMASI (ŞANLIURFA)

Semizotu kavurması

- 5 yumurta
- 1 yemek kaşığı Urfa sade yağı
- 1 kg. pırpırım (semizotu)
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Semizotları ayıklanır yıkanır ince ince doğranır. Sadeyağ ile beraber kızartılarak hafif pişirilir. Salça, pul biber, karabiber ve tuz eklenir. Aynı bir yerde yumurtalar çırpılır pişmekte olan semizotu yemeğine ilave edilir.

Pişince ateşten alınır.

Sıcak olarak servis yapılır.