



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRPİRİM (SEMİZOTU) BORANI (ELAZIĞ)

Elazığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pirpirim güzelce yıkanıp bir kaba doğranır. Tekrar yıkandıktan sonra haşlanır. Kevgirde süzülerek avuç içinde topraklar halinde sıkılır. Sade yağda biraz kızartıldıktan sonra üzerine önceden hazırlanan sarımsaklı yoğurt ve dağlanmış tereyağı dökülür.

Not: Pirpirim bostanlarda, sebzeliklerde kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Pirpirimin sebzeli yemeği yapıldığı gibi boranısı da yapılır.
