



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRPİRİM (SEMİZOTU) (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

Pirpirim
Döğme
Mercimek
Beyaz nohut
Parça et
Tuz
Baharat
Domates
Biber

Semizotu yıkanıp doğranır, yağda sonra soğaraç ile hafif kavrulur.
Daha sonra diğer malzemeler ve üzerini kapatacak kadar su koyularak pişirilir.

Yoğurtlu pirpirim: Kaynar suya batırılıp çıkarılan pirpirimler yağda soğan ile kavrulur, tuzu atılır ve yoğurtlanarak yenir.