



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRPIRİM AŞI

Gerekil malzeme:

- 1 demet semizotu
- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 5 su bardağı su
- Sos için;
- 15 gr tereyağı
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 soğan
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Mercimek, aşurelik buğday ve nohudu akşamdan ayrı ayrı kaplarda suyla ıslatın. Ertesi gün süzüp aynı tencereye alın. Bakliyatların üzerini geçecek kadar su ekleyip 30 dakika haşlayın.

Semizotunu yıkayıp temizleyin. İnce ince doğrayın. Karışık bakliyatın bulunduğu tencereye semizotunu ve 5 bardak suyu ilave edip kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Sos için, soğanı soyup kıyın. Tereyağı bir tavaya alıp soğanı ilave edin. Pembele-şinceye dek kavurun. Salça, tuz ve karabiberi ilave edip 7-8 dakika daha pişirin.

Sosu ocaktan alıp soğutun. Sosu tencereye ilave edip yemeği 1-2 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.