



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİMPİRİM AŞI

<https://acunn.com>

Taze pımpirim (500 gr)
Pilavlık Bulgur - 1 Su Bardağı
Mercimek - 1 Su Bardağı
Domates Salçası - 1 Yemek Kaşığı
Biber Salçası - 1 Yemek Kaşığı
Kuru Soğan - 1 Adet
Kuru Sarımsak - 1 Adet
Sumak Ekşisi - 1 Yemek Kaşığı
Kuru Nane - 1 Yemek Kaşığı
Kırmızı Toz Biber - 1 Yemek Kaşığı
Zeytinyağı - 1 Su Bardağı
Tuz

Pımpirimler (semizotu) iyice temizlendikten sonra, büyük bir şekilde kesilir. Soğan, sarımsak ve salça tencerede kavrulur. Daha sonra, pımpirimler tencereye alınır ve üzerine mercimek ile bulgur ilave edilir.

