



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRPIRİM AŞI

1 ay bardađı nohut
1 ay bardađı kuru fasulye
1 ay bardağı yeşil mercimek
200 gr semizotu (ince kıyılmış)
1 orba kaşığı tereyağı
1 adet sođan
4 su bardađı su
2 orba kaşığı un

Öncelikle nohut, mercimek ve kurufasulyeyi bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün hepsini ayrı ayrı haşlayın. Daha sonra haşlama sularını süzün. Orta büyüklükte bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağını eritin, ince kıyılmış soğanı yağda kavurun. Üzerine 3 subardağı su ve bakliyatları ilave edin. Yarım saat kadar kaynatın. Ayrı bir yerde 2 çorba kaşığı unu, 1 su bardağı suda bulamaç haline getirin. Tel süzgeçten geçirerek yavaşça çorbaya ekleyin. 10 dakika daha kaynatın. Ardından ince kıyılmış semizotunu ekleyip, birkaç dakika daha kaynatın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Tencereyi ocaktan alıp, servis yapın.