



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRTİKE ÇORBASI (SİİRT)

1 demet pazi
1 çay bardağı koftelik bulgur
1 çay bardağı haslanmış nohut
1 adet kuru soğan
1 kasık salca
Tuz
Kırmızıbiber
Nane
Limontuzu
100 gr kıyma

Bulgurun üzerine 1 çay bardağı su ve biraz tuz koyup yumuşaması için bekletin. Bir tencereye 2 kasık sıvı yağ koyup yemeklik doğranmış soğanları kavurun, kıymayı ilave edip 5-6 dk. daha kavurduktan sonra salca, tuz, nohut ve bir parmak genişliğinde doğranmış pazıların da koyup karıştırın. Kavrulmuş malzemelerin üzerine 1 lt. kadar su ilave edip kaynamaya bırakın. Diğer yandan yumuşamış bulguru yogurarak hamur haline getirin. Hamurdan fındık büyüklüğünde toplar yapıp kaynayan çorbanın içine 2-3 limon tuzu parçasıyla beraber katın. 15 dk. kadar pişirin üzerine kuru nane serpip servis yapınız.