



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRTIMPIRT (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

Yarım kg kemikli et
Yarım kg asma yaprağı
2 soğan
1 su bardağı nohut
1 çay bardağı gendime (aşurelik buğday)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Cırgalan kırmızı toz biber

Nohut ve gendime (iri buğday, yarma) akşamdan ıslatılır. Suları değiştirilip ayrı tencerelerde haşlanır ve süzülür. Asma yaprakları haşlanır. Kevgirle süzgece alınıp suyu süzülür ve ince ince doğranır. Soğanların kabukları soyulup küp şeklinde doğranır. Tereyağı tencerede eritilip soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Et ilave edilip kavurmaya devam edilir. Salça bir kaşık suda ezilip tencereye eklenir. Asma yaprağı, nohut ve gendimeyi ilave edilip karıştırılır. Üzerine çıkacak kadar su eklenip kapağı kapalı olarak pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Kayseri'nin Tomarza ilçesine ait bir ev yemeğidir. Yörede [kirtimburt](#) diye de bilinir. Taze asma yapraklarının parçalanıp (pirtilip) tencerede pişirilmesiyle ortaya çıkan hafif ekşili tat, yemeği diğer yeşil yaprak (ispanak, pazı-pezik) yemeklerinden ayırır.



