



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE PİRPİRİM AŞI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

500 gr. kuşbaşı et
750 gr. taze semizotu (pirpirim)
1/2 bardak nohut
1/2 bardak lolaz (kuru börülce)
1/2 bardak pilavlık bulgur
1/2 bardak mercimek
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 adet büyük soğan
1 baş kuru sarımsak
1 yemek kaşığı sumak ekşisi
1 yemek kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
2 yemek kaşığı sadeyağ veya 1/2 bardak zeytinyağı
1,5 tatlı kaşığı tuz

Bir gece önceden nohutları suda ıslatın. Semizotlarını (pirpirim) iyice ayıklayıp yıkayınız.
Kuşbaşı eti 2-3 kaşık zeytinyağında bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurun. Soğanı ince ince doğrayın ve ete ekleyin. Soğan yumuşayınca biber ve domates salçasını ilâve edin ve pişirin.
Lolazı 10 dakika kadar kaynatıp süzün ve üstüne sıcak su koyarak bekletin.
Pirpirimi gecedan ıslatılmış nohutla beraber kavru lan ete ilâve edin ve 9-10 bardak su koyarak pişirin.
En son lolazı süzerek ekleyin, 10 dakika kadar kaynatın. Yık anmış mercimeği ekleyin ve bir 10 dakika daha kaynatın. En son bulgur ve tuzu ekleyip 10-15 dakika daha pişirin. Sumak ekşisi ve dövülmüş sarımsağı ekleyin.

Not: Et kullanmadan zeytinyağlı da pişirebilirsiniz. Pirpirim aşını piştikten sonra 10-15 dakika kadar dinlendirerek taze yeşil soğanla servis yapın.