



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PİRİRİM (MALATYA)

Malatya Valiliği

- 1 kâse haşlanmış semizotu (pirpirim)
- 1 çay bardağı haşlanmış pilavlık bulgur (başbulgur)
- 1 diş sarımsak
- 2 kâse yoğurt
- Kırmızı pul biber

Semizotunu temizleyip yıkayın ve doğrayın. Çok az su ile eritmeden haşlayın.

Eğer suyu var ise süzgece döküp üzerinde soğuk su gezdirin.

Bulguru, kendisi kadar su ile haşlayın.

Suyu var ise süzülmez.

Diğer tarafta bir diş

sarımsağı hafif tuzda ezin.

Yoğurdun içine ezilmiş sarımsak ve tuz karıştırarak iyice çırpın.

Süzülmüş pirpirim ve haşlanmış bulguru da yoğurdun içine karıştırın.

Servis tabağına alın. Üzerine kırmızı pul biber dökerek servis yapın.

Not: Yazın sofralardan hiç eksik olmayan bir salata türüdür.

