

Pirpirim Asi(Elazig)

Malzemeler

1 adet semizotu
1 su bardagi yesil mercimek
1 su bardagi asurelik bugday
5 su bardagi Su
SOS ICIN;
2 yemek kasigi Sivi yag
1 yemek kasigi salca
1 bas Sogan
Yarim cay kasigi tuz

Yapilisi

Mercimek, asurelik bugday ve nohut aksamdan ayri ayri kaplarda suya koyalim. Ertesi gun hepsi birlikte ayni tencerede yaklasik 30 dakika haslayalim ve suzelim. Bir tencereye haslanan nohut, mercimek ve asurelik bugday koyduktan sonra uzerine ince dogranmis semizotu ile 5 su bardagi su ekleyerek 20 dakika daha pisirelim.Sosu hazirlamak icin bir tencerede, sivi yagi yakmadan, ince kiyilmis soganlar pembelestikten sonra salca, tuz ve karabiberi ekleyelim. Altı sondurup bir kenarda bekletelim. Hazirlanan sos, pisen yemegin icine ekleyelim. Pirpirim asi sicak servis edelim.AFIYET OLSUN:)