

Gaziantep Pirpirim Aş1

Toplam 75 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 17/10

Gaziantep pirpirim aş1 semizotu, mercimek, loğlaz, nohut, bulgur ve ekşiyle pişen tok ve ekşimsi yöresel tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 300 gr Kuru pirpirim veya semizotu
- 200 gr Kuşbaşı dana eti
- 0.5 su bardağı Yeşil mercimek
- 0.5 su bardağı Kuru börülce
- 0.8 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 2 adet Kuru soğan
- 8 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Mercimek ve kuru börülceyi ayrı kaplarda diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Kuru pirpirimi sıcak suda yumuşatıp süzün, taze semizotu kullanıyorsanız yıkayın.
3. Eti tencerede suyunu salıncıkene kadar kavurun.
4. Zeytinyağı soğan ve salçaları ekleyip 6 dakika pişirin.
5. Sıcak su, mercimek, börülce, nohut, bulgur, pirpirim ve sarımsak ekleyin.
6. Yemeği 25 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Limon suyu, kuru nane ve pul biberle tadı ayarlayıp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Bakliyatları ayrı ayrı ön haşlamak pirpirimin fazla pişip rengini kaybetmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sıcak pide, yeşil biber ve ayran koyun.

Alerjenler

Gluten