



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

PİRPİRİM PİYAZI



2 demet semizotu
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 adet taze kırmızı biber
2 adet taze yeşil biber
3 adet domates
1 çay kaşığı tuz
1 adet limon
1 çorba kaşığı nar ekşisi
2 tatlı kaşığı sumak
Zeytinyağı (arzuya göre)

- # Semizotları yıkanır, kalın dalları ayıklanır ve iri doğranır, servis tabağına konur.
- # Soğan yemeklik doğranır, gevşemesi için tuzla ovulur. Semizotunun üzerine yayılır.
- # Biberlerin tohumları çıkarılır, dişe gelecek şekilde doğranır. Soğanlı kısmın üzerine bırakılır.
- # Son olarak domatesler kabuklu olarak küp şeklinde doğranır, en üste yerleştirilir.
- # Limon suyu, nar ekşisi, zeytinyağı gezdirilir, sumak serpilir.
- # Kısa sürede tüketilir.

Not: Bu tarif Gaziantep'e aittir. Pirpirim semizotunun yöresel adıdır.