



Piyaz Pimpirim

Pirpirim Piyazı



2 bouquets de pourpier
1 oignon
3 gousses d'ail
1 poivron rouge frais
2 piments verts frais
3 tomates
1 cuillère à café de sel
1 citron
1 cuillère à soupe de grenade
2 cuillères à café de sumac
De l'huile d'olive (au goût)

- # Lavez les pourpiers, séparez les branches larges puis coupez en gros. Mettez dans une assiette.
- # Coupez l'oignon en petit morceaux puis mélangez avec du sel et étalez sur les pourpiers.
- # Sortez les pépins des piments puis coupez en morceaux. Laissez sur les oignons.
- # Coupez enfin, les tomates en petit morceaux puis placez tout au-dessus.
- # Rajoutez du jus de citron, de la grenade, de l'huile d'olive et du sumac.
- # Consommez rapidement.

N-B; Cette recette appartient à Gaziantep. Pirpirim est le traditionnel du pourpier.