



Insalata Pirpirim

Pirpirim Piyazı



2 porcellene
1 cipolla
3 spicchi d'aglio
1 pepe rosso
2 pepe verde
3 pomodori
1 cucchiaino di sale
1 limone
1 cucchiaino melagrano
2 cucchiaini di sommacco
Olio d'oliva (se volendo)

- # Sommacco si lavano e levano I rami grossi e si tagliano poi si mettono nel piatto da servire.
- # Le cipolle si tagliano poi si schiacciano bene con sale dopo si mette sopra di sommacco.
- # Poi sedevano i semi delle Pepe dopo si tagliano poi si aggiungono sopra di sommacco.
- # Ultimamente si sbucciano i pomodori e si tagliano la dimensione di dado e si aggiungono.
- # Dopo si aggiungono melagrana, olio d'oliva poi si pizzica sommacco.
- # Si consuma in breve tempo.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Gaziantep. Pirpirim è nome di sommacco in quella zona.