



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ BURUÇ ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Buruç 1 su bardağı
Un 1 su bardağı
Salça 1 yemek kaşığı
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Et suyu 1 su bardağı
Nohut 1 su bardağı
Erişte 1 su bardağı
Nane 1 çorba kaşığı
Tuz 1-2 çay kaşığı
Su 2 su bardağı

Öncelikle erişteyi hazırlamak için un, su ve tuz ile sert bir hamur elde edilir. Hamurdan küçük bezeler yapıp yufka gibi açılır. Açılan yufka şeritler halinde yatay olarak ince ince kesilir. Kaynatılmış suya tuz eklenerek erişteler pişirilir. Bu karışıma önceden hazırladığımız; Buruç, et suyu ve nohut eklenir. Ayrı bir tencerede salça ile yağ kavrulur. Bu karışıma ilave edilir. Çorba kıvamını aldıktan sonra ise nane ile servis edilir.

