



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRÜZLÜ ÇORBA

1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
6 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Pürüz için:
1 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 dolu çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz

Un ve tereyağı bir tencereye konur, orta ateşte kokusu çıkana kadar kavrulur. Tuz ve tavuk suyu eklenir. Karıştırarak kaynayana kadar pişirilir. Bu arada yumurta, su, un ve tuz çırpılır. Kaynayan çorbanın üzerine elek tutulur. Karışım boşaltılır. Hamur parçaları katışalaşana kadar pişirilir.