



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜŞÜRÜK ÇORBASI (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

1 kg. su
2 kase un
2 baş soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
Bir miktar kızartma yağı
Tuz
Kuru nane
Pul biber

Yayvan bir kaba serilen unun üzerine el yardımıyla su serpilerek küçük hamurlar oluşması sağlanır. Un eklenerek oluşan hamurlar ayrılır. Bir süre kuruması beklenen küçük hamurlar, halka halka doğranmış soğanla birlikte kızartılır. Kızartılan hamurlar tencereye alınarak yarım saat kadar suda haşlanır. Bu arada tereyağında kızdırılan pul biber, kuru nane ve tuz ilavesiyle kaynayan çorbanın üzerine dökülür. Çorba dinlendikten sonra servis yapılır.