



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜŞÜRÜK ÇORBASI (ADANA)

1,5 su bardağı yeşil mercimek
3-4 parça kemikli dana eti veya kavurma
1 tane kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay bardağı sıvı yağ
Kuru reyhan
Pul biber
Tuz
3 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı un
Eriştesi için:
2 su bardağı un
1 su bardağından bir parmak eksik su
1 çay kaşığı tuz
Sosu için:
2 tane kuru soğan
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Kuru reyhan

Erişteyi yapmak için un, su ve tuzu bir kapta iyice yoğurun.
Bir beze olacak şekle sokun ve bezeyi merdaneyle açın.
Altını ve üstünü unlayın, erişte gibi kesin. Yapışmaması için erişteleri biraz daha unlayın.
Kemikli etleri düdüklü tencereye alın, üzerine yeteri kadar su ve tuz koyup kaynatın.
Yeşil mercimeği de kaynatıp süzün.
Bir taraftan tencereye sıvı yağ ve doğradığınız soğanı koyup kavurmaya başlayın.
Salçasını ve tuzunu da ekleyip kavurmaya devam edin.
Haşladığınız eti suyuyla beraber tencereye boşaltın ve hazırladığınız erişteleri kaynayan suya ilave edin.
Bu şekilde 15 dakika kadar kaynatın ve eriştenin iyice pişmesini sağlayın.
Pişen eriştenin içine haşlanan mercimeği, kuru reyhanı ve pul biberi katın. Eğer su az gelirse göz kararı su ilavesinde bulunabilirsiniz.
Başka bir kapta yoğurdu ve unu çırpın.
İçine biraz su katıp koyu bir ayran yapın. İstedığınız koyuluğa ulaşmazsa un miktarını çok az artırabilirsiniz.
Çorbanızın eriştesini kontrol edin.
Piştiyse altını kapatıp içine hazırladığınız yoğurdu karıştırarak yedirin. Yoğurdun kesilmesini ve çorbada topak topak bir görüntü yaratmasını istemiyorsanız karıştırmaya devam etmelisiniz.
Sosu için tavaya sıvı yağ ve piyazlık doğradığınız soğanı, tuzu koyup kavurun.
İçine salçayı ve reyhanı da katın.
Çorbayı kaselere bölüştürüp üzerine sosundan gezdirin.
Püşürük çorbası hazır.



© lezzetler.com tarif no:145503 • adı:Püşürük Çorbası (Adana) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:20.04.2025 - 07:31