



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜŞÜRÜK ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 bardak un
1 adet orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1/4 yemek kaşığı domates salçası
1/4 yemek kaşığı biber salçası
1,5 lt su
Pul biber
Kuru nane
Tuz

Soğan küçük küçük doğranır.
Bir tencerede soğanlar, yağ ve salçaları konularak kavrulur.
Soğan kavrulunca üzerine su ve tuz ilave edilerek kaynamaya bırakılır.
Diğer taraftan derin bir tepsi içerisine un konur.
Un üzerine su serpiştirilerek el yardımıyla küçük topaklar oluşturulur.
Bu küçük hamur topakları ayrı bir kaba alınır.
Aynı işlem tekrarlanarak hamur topakları çoğaltılır.
Hamur topakları kaynamakta olan suyun içerisine atılarak pişirilir.
Pişerken üzerine nane ve pul biber eklenir.
Sıcak olarak servis yapılır.

