



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÜŞÜRÜK ÇORBASI (VAN)

<http://www.hurriyet.com.tr>

1,5 su bardağı yeşil mercimek  
3-4 parça kemikli dana eti  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı biber salçası  
2-3 yemek kaşığı 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 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Kuru reyhan  
Tuz  
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

Öncelikle çorbanın eriştesini yapmakla işe başlayın.

Un, tuz ve suyu derin bir kasede iyice yoğurun.

Beze haline getirdiğiniz hamuru merdane yardımıyla açıp erişte şeklinde kesin.

Erişteyi güzelce unlayıp daha sonra kullanmak üzere kenara alın. (Hamur açacak zamanınız yoksa kuru erişte de kullanabilirsiniz.)

Etleri düdüklü tencereye alın.

Üzerine tuz ve su ilave edin ve eti haşlamaya başlayın.

Yeşil mercimeği de haşlayıp süzün.

Bu esnada kuru soğanı yemeklik doğrayın.

Sıvı yağı tencerede kızdırıp soğanları yağda kavurun.

Salçayı ve tuzu da ilave edin.

Haşladığınız eti kemiklerini ayırdıktan sonra suyuyla birlikte soğanların olduğu tencereye aktarın.

Erişteyi de ekleyip 15-20 dakika kadar pişirin.

Haşladığınız mercimeği, kuru reyhanı ve pul biberi de tencereye ekleyin.

Bu noktada gerekirse sıcak su ilavesi yapabilirsiniz.

Diğer yanda un ve yoğurdu biraz su ekleyerek çırpın.

Erişteyi piştiğinde çorbaya bu unlu terbiyeyi ekleyip karıştırarak güzelce harmanlayın ve altını kapatın.

Çorbanın sosu için soğanları piyazlık doğrayın ve tavada kızdırdığınız yağda kavurmaya başlayın.

Ardından soğana tuz, salça ve reyhan ilave edin.

Çorbayı kaselere bölüştürüp üzerine sistan ekleyin ve sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:148580 • adı:Püşürük Çorbası (Van) • gönderen:postacı bekir • indirme tarihi:02.04.2025 - 04:58