

## Püsürük Çorbası

### Malzemeler

1 kg su

2 kase un

2 baş soğan

2 yemek kaşığı tereyağı

Bir miktar kızartma yağı

Yeteri kadar tuz

Kuru nane

Pul biber

### Hazırlanışı:

Geniş 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.

Afiyet olsun!