



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PÜSÜRÜK



1 ay bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı arpa şehriye
4 diş sarımsak
1 kase yoğurt
1 orba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su
Üzeri için:
2 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

- # Yeşil mercimek akşamdan yıkanır, tencereye konur, üzerini geçecek kadar su konur, bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün ıslatma suyu dökülür. Yeni su konur, orta ateşte mercimekler yumuşayana kadar haşlanır.
- # Sıcak su ve şehriyeler eklenir. Şehriyeler şişene kadar pişirilir.
- # Bu arada yoğurt, un ve ezilmiş sarımsaklar iyice çırpılır.
- # Kaynayan orbadan yoğurtlu karışım bir kaç kaşık eklenir, ılıtılır ve çorbaya dökülür.
- # Karıştırarak kaynama noktasına gelene kadar pişirilir. Tuz eklenir, ateş kısılır, 5 dakika sonra ocaktan alınır.
- # Tereyağı, toz biber ve kuru nane birlikte kızdırılır.
- # orba servis kasesine konur, üzerine neneli, biberli yağ gezdirilir.

Not: Püsürük, Van'a özgü yöresel bir tariftir.