

# Artvin Puşuruk Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~265 kcal

Artvin puşuruk çorbası mısır ununu, ayran ve tereyağı biberle hazırlanan ekşi, sıcak ve kıvamlı Karadeniz çorbasıdır. 15 dakikada koyulaştırılarak sade malzemeye doyurur.

## Malzemeler

### Çorba için

- 120 gr Mısır unu
- 700 ml Ayran
- 500 ml Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz

### Üzeri için

- 30 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Kuru nane

## Yapılışı

- Mısır ununu ayranı yarıya kadar süzülene kadar çırpmak.
- Kalan ayran, su ve tuzu tencereye alın.
- Mısır ununu tencereye ekleyip orta ateşte sürekli karıştırın.
- Çorba kaynadıktan sonra 12 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tereyağı, pul biber ve kuru naneyle 1 dakika köpürtün.
- Çorba kasele alıp biberli tereyağıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mısır ununu ayrana azar azar çırpmak topaklanmayı önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı, pul biber gezdirip mısır ekmeğiyle servis edin.

## Alerjenler

Süt

