



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PÜŞÜRÜK ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 bardak un  
7 bardak su  
1 orta boy soğan  
2 yemek kaşığı sadeyağ  
Tuz

Un, genişçe bir tepsiye serpiştirilip üzerine bir su bardağında hazırlanmış tuzlu su tanelendikten sonra tepsi, hamurlar nohut büyüklüğüne gelinceye kadar döndürülür. Bir tencereye 6 su bardağı su ve tuz koyup kaynatılır, kaynayan suya hamur topakları atılıp 5 dakika kadar veya un kokusu kayboluncaya kadar pişirilir. Ayrı bir tavada sadeyağ eritilip ısıtılır ısınan yağa ince doğranmış soğanlar atılarak iyice kavrulup kaynayan hamur topaklarının üzerine ilave edilir. Bir taşım kaynatıldıktan sonra ateşten alınıp sıcak olarak servis yapılır.

