



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BÜŞÜRÜK ŞORBASI (ŞANLIURFA)

2 su bardağı un  
9 su bardağı su  
3 tatlı kaşığı tuz  
Sos için:  
1 adet orta boy kuru soğan  
2 yemek kaşığı sade yağ

Un bir tepsiye serilir. Ayrı bir yerde 1 su bardağı suya 1 tatlı kaşığı tuz atılıp karıştırılarak tuzlu su yapılır. Tuzlu sudan unun üzerine, yağmur şeklinde, biraz tanelenir. Temiz bir çöp veya kaşığın sapıyla karıştırılır. Tekrar su serpilir ve karıştırılır. 1 bardak tuzlu su bitinceye kadar bu işleme devam edilir. Top top olan un elekten geçirilir. Alta inen un kullanılmaz. Diğer tarafta bir tencerede 8 su bardağı su kaynatılır. Kaynar suya 2 tatlı kaşığı tuz ile eleğin üzerindeki un atılır. 15 dakika pişirilir. Kuru soğan ince doğranır, yağda kavrulur, pişen çorbanın üzerine bu sos dökülerek servis yapılır.