



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AV KUŞU ÇORBASI

Bu çorba için muhtelif ev kuşlarından bir kaçını temizlenip yıkandıktan sonra büyük bir tencereye konur ve üzerlerine su doldurulur.

Kuşlarla beraber, bir iki soğan, havuç ve patates doğrayıp; kereviz yaprakları yahut kökünü de koyup ve bir iki defne yaprağını da katıp orta hararete ateşe oturtunuz.

Kapalı tencerede mükemmelen pişirdikten ve köpükleri atıldıktan sonra, indiriniz.

Av etlerinin suyunu, ikinci bir kaba süzünüz. Pişmiş kuşların ciğerlerini de doğrayıp (truffe) mantar gibi av etlerinin suyuna katarsınız. Tuzunu da koyduktan sonra birkaç dakika daha ateşte bırakıp ateşten alırsınız.

Not: Çorbaya bir miktar pirinç dahi koymak arzu edilirse pirinçler helmeleninceye kadar ateşte bırakılır. Keyfe göre, maydanoz ve karabiber veya baharat ilâve edilebilir. Bazı avcılar, geri kalan suları alınmış av etlerini de, av hakkı olarak av köpeklerine bırakırlar.
