



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞ ÇORBASI

Yirmi adet ökse kuşlarını temizledikten sonra una bulayıp birkaç kez yıkayınız. Kokusu tamamen gitmesi için tekrar una bulayıp yarım saat bırakınız. Sonra temiz yıkayıp, bir budun incik kemiğini diğer bir budun sinirine geçirip tencereye koyunuz. Üstünü örtünceye dek su koyup orta ateşe sürünüz. Yeterince pişince indirip kuşları çıkarınız. Diğer bir tencereye bir soğanı çentip yarım kaşık tereyağıyla kavurduktan sonra kuşlardan kalan su ile ıslatınız. Sonra önceden ıslatıp süzmüş olduğunuz bir miktar mercimekle temizlenmiş bir miktar pirinci salıp, tencereyi kapayıp hafif ateşte pişmeye bırakınız. Gereğince pişince kuşlara bir miktar tuz ilâve ediniz. İki taşım sonra kâseye koyup servis yapınız.
