



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBURNU HOŞAFI (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

1 kg kurutulmuş kuşburnu
2 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı un
12 su bardağı su

Bir düdüklü tencereye kuşburnu ile su konur ve yarım saat haşlanır. Haşlanan kuşburnu soğuyunca, el yardımıyla ezilerek, süzgeçten geçirilir. Süzgeçte kalan kuşburnu posasının üzerine, bir miktar daha su ilave edilerek bu işlem tekrarlanır. Kuşburnu tülbentten geçirilerek süzülür. Süzülen kuşburnu suyu bir tencereye konur. Şeker ve un, su ile ezilip kuşburnuna ilave edilir. Tencere tekrar ocağa konur ve kaynayınca ocaktan alınır. Soğuyunca, kaselere konularak servis yapılır.