



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAŞ AYAK ÇORBASI (DÖRTDİVAN BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

2 adet Kazın kellesi
Kaz yumrusu
Kaz ayağı
Kaz kanadı
1 su bardağı un
2 kaşık tereyağı
Tuz

Kazın kellesi, kanatları, yumrusu ve ayakları kaynatılır.
Etler didiklenebildiği kadar didiklenir. Haşlama yaptığımız suya meyane yapılır ve kemiklerle beraber didiklediğimiz etleri çorbaya ilave ederiz. Servise hazır.

