KOKOÇ ÇORBASI (BAYBURT)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1 adet kokoç (kurutulmuş kuşburnu)
250 gr. kuru kayısı
250 gr. kuru kara üzüm
250 gr. kuru beyaz üzüm
250 gr. kuru incir
250 gr. haşlanmış yarma
250 gr. kuru kırmızı erik
500 gr. toz şeker
150 gr. un
150 gr. dövülmüş ceviz içi
150 gr. dövülmüş fındık içi

Kuru incir, kuru erik, kuru beyaz ve kara üzümler ile küp küp ufak parçalar halinde doğranmış olan kuru kayısılar derin bir tencerede suda kaynamaya bırakılır.
Bu arada ayrı bir kapta kokoçun üzerine 500 ml. kadar sıcak su eklenerek yoğrulur ve böylece eritilir.
Eritilen kokoçun suyu ve tanelerini ayırmak için süzgeçten geçirilir ve elde edilen su kaynamakta olan çorbaya eklenir.
Hazırlanmış malzemelerin seviyesini hafif geçecek şekilde su eklenir (su ekleme gerekirse sonradan da yapılabilir).
Kaynamaya yakın haşlanmış yarma ve kaynamaya geçtikten sonra ise toz şeker katılır.
Bir süre daha kaynama işlemi devam ettikten sonra sulandırılmış olan un yavaş yavaş karıştırılarak tencereye dökülür.
Yaklaşık 15 dk. un kokusu gidinceye kadar kısık ateşte pişirmeye devam edilir.
Pişirme işleminden sonra çorba oda sıcaklığında dinlendirilerek sıcaklığını kaybetmeye bırakılır.
Daha sonra buzdolabına konularak soğutulur.
Soğuk olarak çorba kâselerinde üzerinde fındık ve ceviz içleriyle birlikte servis edilir.