



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞBURNU ÇORBASI

1 kg kuşburnu
100 gr tereyağı
1 çay bardağı un
su
200 gr kıyma
1 tutam tuz
1 tutam karabiber,
kimyon
nane

Ayıklanıp yıkanan kuşburnu 1 suda 30 dakika kaynatılır; kevgirden ve tel süzgeçten geçirilir. Diğer tarafta kıyma, tuz, karabiber, kimyon, fındık büyüklüğünde köfteler olarak hazırlanıp suda kaynatılarak pişirilir. Bir tencerede un tereyağda kavrulur; kuşburnu suyu, hazırlanan köfteler ilave edilir. Çorba kaynadıktan sonra üzerine kızarmış yağda nane dökülür. Sıcak servis yapılır.