



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBURNU ÇORBASI

Malzemeler:

500 gr. kuşburnu,
1 yemek kaşığı tereyağı,
2 yemek kaşığı un,
1 lt. su
200 gr. kıyma,
1 tatlı kaşığı tuz,
1 tutam karabiber,
kimyon
nane.

Ayıklanıp yıkanan kuşburnuları 1 lt. suda 30 dakika kaynatılır. Daha sonra kevgirden ve tel süzgeçten geçirilir. Diğer taraftan kıyma içerisine tuz, karabiber, kimyon katılarak fındık büyüklüğünde köfteler hazırlanır ve bunlar suda kaynatılarak pişirilir. Bir tencereye tereyağı ve un konulur. Un kavruluncaya kadar karıştırılır. Bu karışımın içine hazırlanan kuşburnu suyu ilave edilir. 15 dakika sureyle karıştırılır. Hazırlanan köfteler ilave edilir. Çorba bir müddet kaynadıktan sonra ocaktan alınır Kızarmış yağa nane katılarak üzerine dökülür. Sıcak sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "KARATAYLI" tarafından gönderildi. 23.09.2020