



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBURNU MARMELATI

Kuşburnu
Toz şeker

Kuşburnular seçilir, temizlenir ve yıkanır. Kaynatılacak kaba alınır. Üzerini geçecek şekilde soğuk su konularak iki parmak arasında sıkıldığında ezilinceye kadar kaynatılır. Suyunu çekerse kaynar su ilave edilir. Yumuşayan kuşburnular süzgeçten ezilerek geçirilir. Çekirdek ve kabukları ayrılır. Süzgeçten geçen kuşburnu suyu daha ince süzgeçten de geçirilerek içindeki tüylerden ayrılır. Genişçe bir kaba iki ölçü kuşburnu suyu bir ölçü toz şeker konularak kaynatılır. Muhallebi kıvamına yakın gelince ocaktan indirilir. Sıcakken kavanozlara konulup ağzı kapatılır. Nektar haline getirilmiş kuşburnu, istenirse, bir miktar şekerle tatlandırılarak şurup şeklinde de tüketilebilir.

Not: Uzundere, çalimsı doğal meyveler bakımından oldukça zengin bir flora yapısına sahiptir. Bu meyvelerin başında, kuşburnu, böğürtlen ve ahududu gelmektedir. Kuşburnu, yöre halkı tarafından en fazla değerlendirilen doğal meyvelerdendir. Sonbahar aylarında toplanan kuşburnular, hem içecek olarak hem de tatlı yapımında kullanılırlar. Kuşburnunun birçok rahatsızlığa iyi geldiği bilinmektedir.

