



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ KUŞBURNU ÇORBASI

1 su bardağı tel şehriye
Yarım kg taze kuşburnu
250 gr kıyma
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı un
8 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Yıkanmış kuşburnularının üzerine 3 su bardağı su konur ve yumuşayana kadar haşlanır, sonra kevgirden geçirilir. 1 çorba kaşığı tereyağıyla kıyma kavrulur. Başka bir tencerede un ve kalan tereyağı kavrulur. Kıyma ve kuşburnu püresi üzerine katılır. Tuz ve karabiber eklenir. Bir kaç tur çevirdikten sonra sıcak su eklenir. Karıştırarak bir taşım pişirilir.