



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI ÇORBA (BAYBURT)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg kuru kuşburnu
3 su bardağı kuru üzüm
3 su bardağı kuru kayısı
2,5 su bardağı buğday (gendime)
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı iç fındık

Kuşburnu ayıklanır, yıkanır ve haşlanır. Haşlanan kuşburnular ezilip, süzgeçten geçirilir. Çorbanın pişirileceği tencereye alınıp orta ateşte olmak üzere ocağa konur.

Düdüklü tencerede, ayıklanıp yıkanan buğday haşlanıp suyuyla birlikte kuşburnu ya ilave edilir.

Ayıklanıp yıkanan kuru üzüm ve kuru kayısı (tavla zarı büyüklüğünde doğranır) ayrı ayrı tencerelerde haşlanıp suları ile birlikte kuşburnuya ilave edilir.

Elde edilen karışım 10 dakika kaynatılır.

Şeker ilavesi yapılır, 10 dakika daha kaynatılır; soğumaya bırakılır.

Soğutulmuş iç fındıkla servis edilir.

