



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI ÇORBA (BAYBURT)

Bayburt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg kurutulmuş Kuşburnu veya ½ Kg. Kuşburnu Marmeladı
100 gr. Kuru Üzüm
1,5 Kg. Toz şeker
½ Kg. Yarma (Gendime)
100 gr. İncir (İstenirse)
100 gr. Kuru Fasulye
100 gr. Kayısı
100 gr. Erik (istenirse)
250 gr. Fındık
1 su bardağı un
tuz

Kuşburnu iyice pişirilerek ezilir önce süzgeçten sonra elekten geçirilerek süzülür. Başka bir kaptaki iyice pişirilen yarma ve yine önceden iyice pişirilen fasulye süzülen suya katılır, un su ile karıştırılıp bulamaç halinde üzerine ilave edilir bir taşım kaynatılır. Başka kaptaki diğer malzemeler (kayısı, üzüm, erik, incir) pişirilerek şekerle birlikte karışıma ilave edilir ve bir taşım kaynadıktan sonra, soğumaya bırakılır. İyice soğutulan tatlı çorba üzerine dövülmüş fındık serpilerek servis yapılır.

