

Bir Kış Çorbası “Kuşburnu Çorbası”

Her yörenin kendine özgü yemekleri olur. Bu yemekler o yöredeki besin kaynaklarına göre farklılık gösterir. Kuşburnunun bolca yetiştiği Gümüşhane’de yapılan kuşburnu çorbası tam bir vitamin deposu. Ben de kızım Hüma ve eşim için bu çorbayı hazırlayacağım. Siz de hem kendiniz hem de yakınlarınız için bu sağlıklı ve lezzetli çorbayı hazırlayabilirsiniz.

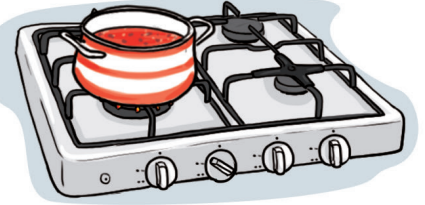


Malzeme Listesi

- Yaklaşık 1/2 kilogram kuşburnu
- 200 gram kıyma
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 1 litre su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Karabiber, kimyon ve nane

Bu çorbayı hazırlarken bir büyüğünüzden yardım alın.

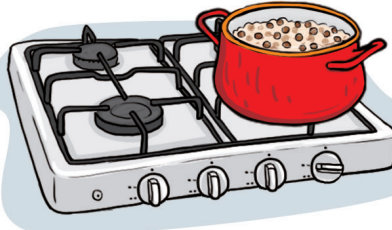
- 1 Kuşburnuları ayıklayıp yıkayın. Yarım litre suda iyice yumuşayana kadar pişirin.



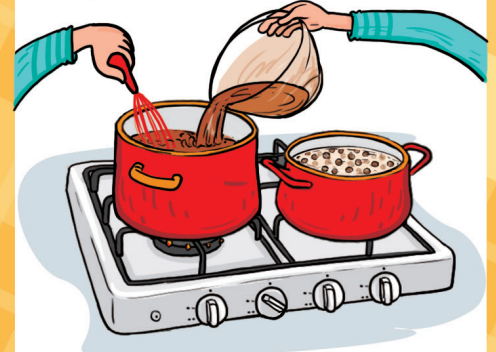
- 2 Pişirdiğiniz kuşburnuları soğuduktan sonra suyuyla birlikte, bir kaşık yardımıyla tel süzgeçten geçirin.



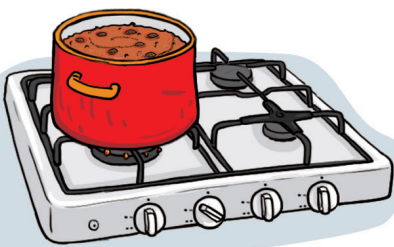
- 3 Diğer yandan kıymanın içine tuz, karabiber, kimyon ekleyip fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Köftelerin üzerine biraz un serpip yarım litre kaynamış suda pişirin.



- 4 Bir tencereye tereyağı ve un koyup kavurun. Üzerine süzgeçten geçirdiğiniz kuşburnu suyunu bir çırpıcıyla karıştırarak katın ve biraz kaynatın.



- 5 Köfteleri suyuyla birlikte bu karışıma katın. Çorbayı bir süre kaynatın. Üzerine yağda kızarttığınız naneyi dökün.



İşte çorbanız hazır! Afiyet olsun.

