KUŞKONMAZ ÇORBASI

1 demet kuşkonmaz
3 yemek kaşığı tereyağı
1,5 yemek kaşığı un
5 su bardağı et suyu
1 su bardağı süt
1/4 çay kaşığı kırmızı toz biber
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
1 çay kaşığı tuz

Bol suda yıkadığınız kuşkonmazların dış kabuklarını bir soyacak yardımıyla ince bir şekilde soyun. Halka halka doğrayın. Tereyağını derin bir tencerede eritin. Doğradığınız kuşkonmazları, tereyağında 3-4 dakika kadar kavurun. Çorbaya kıvamını ve tadını verecek olan unu ekledikten sonra kokusu çıkıp, hafif bir renk alana kadar kısık ateşte kuşkonmazlarla birlikte kavurun. Kavrulan una süt ve et suyunu azar azar ekleyip, bir çırpıcı yardımıyla çorbayı karıştırın. Taze çekilmiş tane karabiber, tuz ve kırmızı biberi katın. Kısık ateşte kıvam alana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Servis kaselerine aldığınız çorbayı, sıcak olarak servis edin. Şifa niyetine sevdiklerinizle paylaşın.



© lezzetler.com tarif no:106681 • adı:Kuşkonmaz Çorbası • gönderen:şahbaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:48