



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ ÇORBASI

10 adet kuşkonmaz taze ya da 10 adet kuşkonmaz (konserve)
3 çorba kaşığı süt
1 adet soğan
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı yağ
Yeteri kadar tuz.
2 adet yumurta sarısı

Bir kap içinde yağ kıyılmış soğan, un hep beraber kavrulur. Et suyu, bir bardak kuşkonmaz suyu kuşkonmazın uç kısımları küçük kesilmiş, ayrılmış olarak saklanır, geri kalan sapları da kavurduğumuz una ilâve edilerek bir saat pişirilir. Yumurta sarısı sütle karıştırılarak süzgeçten geçirilir.

