KONSERVE KUŞKONMAZ ÇORBASI

2 litre et suyu
50 gr. Un
1/2 Litre süt
Küçük bir kutu Kuşkonmaz
1 Çorba kaşığı krem şanti
50 gr. tereyağ
Tuz
5 Yumurta

Unu tereyağı ile hafif ateş üzerinde 4-5 dakika kavurunuz, et suyu ilâve ediniz kaynatınız.
Bir kap içine kuşkonmazın uçlarını fındık büyüklüğünde doğrayınız.
Kalan diğer kısımlarını ezdikten sonra kaynamakta olan çorbaya ilâve ediniz.
20-25 dakika kaynatınız.
İnce delikli süzgeçten ezerek diğer bir kaba geçiriniz, tekrar ateş üzerine koyunuz.
Ayrı bir kapta 5 yumurta sarısı, 1/2 litre sütle iyice çarpınız kaynayan çorbaya alıştırarak ilâve ediniz.
Bir taşım kaynatınız, ateşten alınız, bir çorba kaşığı krem şanti ve ayrılan kuşkonmazlarım doğranmış uç bölümlerini içine atınız.

NOT: Bu çorba taze kuşkonmazdan yakılması isteniyorsa limon kabukları soyulduktan sonra demet halinde kuştonmazlar iple bağlanarak iyice haşlanır (limonlu suyun içinde).

© lezzetler.com tarif no:37855 • adı:KONSERVE KUŞKONMAZ ÇORBASI • gönderen:tombik • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:43