



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KONSERVE KUŞKONMAZ ÇORBASI

1 kutu kuşkonmaz konservesi
1 tatlı kaşığı tuz
10 su bardağı et suyu (2 litre)
1 su bardağı süt
2 kahve fincanı un (60 gram)
1 çorba kaşığı yağ
250 gram doğranmış sebze karışımı (havuç, patates, pırasanın beyazı)

- 1) Kuşkonmazların kafasının 4 santim kısmını kesip zar gibi doğrayınız.
- 2) Bir tencereye yağı koyup hafif kızdırarak sebzeleri ilâve ederek 1 dakika orta ateşte karıştırıp kavurunuz, sonra tuzunu, et suyunu, kıyılmış kuşkonmazları koyup kaynatınız.
- 3) Küçük bir kapta sütle unu iyice karıştırıp bulamaç yaptıktan sonra kaynayan çorbaya karıştırarak yediriniz.
- 4) 30 dakika kaynatıp ateşten alınız ve süzdürüp sakladığınız kuşkonmaz başlarını ilâve edip karıştırıp servis yapınız.