



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ ÇORBASI

10 bardak tavuk veya et suyu
3 çorba kaşığı un
2,5 kaşık tereyağı
1 kutu kuşkonmaz
3 yumurta sarısı
1/2 çay fincanı krem şanti

Un ve yağ hafif ateşte pembeleşmeden biraz kavrulur. Et veya tavuk suyu birden üstüne boca edilir. Karıştırmaya devam edilerek bir iki taşım kaynatılır. Kuşkonmazların uç taraflarından fındık büyüklüğünde üçer parça kesilir. Geri kalanları ezilip suyu ile birlikte çorbaya katılır. Tuz atılır. Yanmamasına dikkat edilerek 25 dakika pişirilir. Sonra süzgeçten başka bir tencereye bastırılarak süzülür. Tekrar ateşe konur. Diğer taraftan üç yumurta sarısı krem şanti ile çarpılarak çorbaya ilâve edilir. Karıştırılarak birkaç taşım kaynatılır. Garnitür olarak kesilen kuşkonmazlar da konularak servis yapılır.