



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARJANTÖY ÇORBASI

(CREME DARGENTEUILLE)

8 kiřilk MALZEME :

1 küçük soėan ince dilimlenmiř

1 küçük kereviz

Parmak bklğnde bir parça pırasa

1 kutu kuřkonmaz veya 250 gr. taze kuřkonmaz

1 tatlı kaşığı tuz

10 su bardaėı et suyu (2 litre)

2 kahve fincanı un (60 gr.)

1 su bardaėı süt

YAPILIřI :

Kuşkonmazların baş taraflarından iki parmak genişliğinde birer parça kesip zar gibi doğrayıp garnitür için muhafaza ediniz

Diėer taraflarını ortadan bölünüz. Bir tencereye yağı koyup hafif kızdırarak sebzeleri ilve ediniz

Bir dakika orta ateşte karıştırarak sote yapıp parça kuşkonmazları, tuzunu, et suyunu ilve edip orta ateşte kaynatınız

Küçük bir kapta sütle iyice karıştırıp bulamaç yapıp karıştırarak kaynayan çorbaya yediriniz

Otuz dakika aėır kaynatarak piřirip süzgeçten geçiriniz

Sakladığınız kuşkonmaz başlarını ilve edip karıştırarak servis ediniz



Fotoėraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016