



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞENLİ KUŞKONMAZ ÇORBASI

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 soğan
- 7-8 dal kuşkonmaz
- 1,5 bardak tavuk suyu
- 1 çimdik fesleğen tozu
- 1 çimdik sarımsak tozu
- 1,5 bardak yoğurt
- 2 parça kemiksiz tavuk kalça

Soğanı incecik doğrayıp soteleyin. Kuşkonmazları kalın kısımlarını ayırdıktan sonra ince ince doğrayın. Tavukları küçük parçalara ayırın ve haşlayın. Kuşkonmaz, tavuk suyu ve tavuk etlerini soğanlara ekleyin ve orta ateşte 15 dakika kuşkonmazlar yumuşayana dek kaynatın. Yumuşadıktan sonra çorbanın içine azar azar yoğurdu ilave edin ve sürekli karıştırın. Ilıdıktan sonra çorbanızı el rondosu ile çekin. Sarımsak tozu ve fesleğen tozunu ekleyip karıştırın.

