



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KUŞKONMAZ ÇORBASI

10-12 adet kuşkonmaz
1 adet ufak kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı et suyu
1 adet yumurta
1 çorb kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 lüle kaymak

Kuşkonmazlar iyice yıkanır ve minik doğranır. Bir tencereye tereyağı ve ince kıyılmış soğanla kuşkonmaz bırakılır. Kısık ateşte birkaç dakika kavrulduktan sonra et suyu eklenir. Kuşkonmazlar yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra robottan geçirerek püre yapılır. Diğer yanda yumurta, tuz ve un çırpılır. Çorbaya eklenir, bir taşım sürekli karıştırarak kaynattıktan sonra kaymak ilave edilir. Eriyene dek pişirilir.