



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KUŞKONMAZ ÇORBASI

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

1/2 demet kuşkonmaz
1 su bardağı dondurulmuş ıspanak
2 adet yeşil soğan
2 su bardağı tavuk suyu ya da sebze suyu
1 tatlı kaşığı sarımsak tozu
1 tatlı kaşığı soğan tozu
1 tatlı kaşığı kereviz tozu (lezzette büyük fark yaratıyor)
1/2 su bardağı 3-4 saat ıslatılmış kaju (krema ve süt havasını kaju ile sağlıyoruz)
1/2 limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için, yeşil ve mor fesleğen yaprakları
Karabiber
Tuz

Kaju ve zeytinyağı hariç tüm malzemeleri tavuk ya da sebze ya da sadece su ile haşlayın. Gerekirse üzerine sıcak su ekleyin.

Malzemeler iyice yumuşayınca içine kajuları atıp blendırdan geçirin. Zeytinyağını da ekleyerek iyice karıştırın ve fesleğen yaprakları ile servis edin.

