



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KUŞKONMAZ ÇORBASI

1 kg kuşkonmaz
1 küçük soğan (ince doğranmış)
250 gr (1+1/4 su bardağı) su
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
4 çorba kaşığı un
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 yumurtanın sarısı
125 gr (1/2 su bardağı) krema
Çorba suyu:
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
500 gr havuç (iri dilimlenmiş)
500 gr soğan (soyulup dilimlenmiş)
yarım baş kereviz (dilimlenmiş)
1 küçük şalgam (iri doğranmış)
6 tane-karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 litre (12+1/2 su bardağı) sıcak su
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Çorba suyu için büyük bir tencerede 1 çorba kaşığı yağı eritip havuç, soğan, kereviz ve şalgamı katınız. Ağır ateşte, arasıra karıştırarak, sebzelerin rengi kahverengi olana kadar pişiriniz. Karabiber, baharat torbası, tuz ve sıcak suyu ekleyip kaynatınız. Kaynayınca kapağı yarım kapalı olarak 2 saat, yarısını çekene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, suyunu bir başka tencereye süzünüz. (Süzgeçte kalan posaları atınız.)

Çorba için kuşkonmazları yıkayınız. Uçlarından 5'er cm kesip bir kenara ayırınız. Saplarını soyup 2,5 cm uzunluğunda doğrayınız. İnce doğranmış soğan ve doğranmış kuşkonmazları orta boy bir tencereye koyup, süzdüğünüz çorba suyunu katarak ağır ateşte 30 dakika pişiriniz.

Bu arada, 250 gr (1+1/4 su bardağı) suyu 1 çay kaşığı tuzla küçük bir tencerede kaynatınız. Ayırdığınız kuşkonmaz uçlarını katıp 5 dakika, yumuşayana kadar pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alıp bir kenara koyunuz. Orta boy tencerede pişen kuşkonmaz suyunu süzgeçten geçirip, orta boy bir kaseye alınız. Tahta kaşığı tersiyle kuşkonmaz ve soğanları bastırarak süzgeçten geçiriniz. Tencereyi çalkalayıp, süzölmüş suyu yeniden içine koyunuz. Tencereyi orta ateşe oturtup, kuşkonmaz suyu ısınınca, kalan 1 çay kaşığı tuzu ve biberi ekleyiniz.

Un ve yağı, küçük bir kasede, yumuşak bulamaç yaparak, küçük küçük toplar halinde yuvarlayınız.

Tencereyi ateşten alıp, unlu yağ toplarını teker teker, tahta kaşıkla sürekli karıştırarak ekleyiniz. Un ve yağ tamamen yedirilip pürüzsüz olunca, tencereyi yeniden orta ateşe koyup kaynatınız. Kaynayınca çorbayı ateşten indiriniz.

Orta boy bir kasede, yumurtaları çırpıp, kremayı katınız. Karışım sıcak çorbadan, 1 su bardağını kaşık kaşık ekleyiniz. Karıştırmaya devam ederek bu karışımı, çorbaya yeniden katınız. Çorbayı çok ağır ateşte 2 dakika pişiriniz. (Pürükleşmemesi için kaynatmamaya dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten alıp, küçük tenceredeki kuşkonmaz uçlarını ekleyerek, çorbanızı servis ediniz.