



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TAZE KUŞKONMAZ ÇORBASI

250 g yeşil kuşkonmaz
1 baş soğan
50 g tereyağı ya da margarin
200 g krema
çeyrek litre süt ve bir o kadar da su, tavuk suyu (tablet)
karabiber
toz hintceviz
2 yumurta sarısı
2 dilim tost ekmeği
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2-3 dal maydanoz ya da tarhun

Kuşkonmazları soyun, uçlarını kesin ve 3 cm uzunluğunda parçalara ayırın. Soğanı soyup yıkayın, küp halinde doğrayın ve kızgın yağda pembeleşene dek kızartın, kuşkonmazları ilave edin, 1 dakika daha kızartın. Kremanın yarısını, sütü ve suyu ekleyin. Tavuk suyu, karabiber ve toz hintceviz katın. Çorbayı 7 dakika kısık ateşte pişirin. Kalan kremayı çırpın, yumurta sarılarını karıştırın. Tost ekmeğini küp halinde kesin ve fırında kızartın. Yumurtalı kremayı çorbaya karıştırın. Çorbayı bir taşım kaynatın, gerektiği takdirde tuz ve baharat atın, ktır eklemek ve yeşillikle dekore edin.