



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KUŞKONMAZ ÇORBASI (FRANSA)

### MALZEMELER

1/2 kg Kuşkonmaz

Haşlamak için :

1 litre su

50 gram tuz

1 limonun suyu

50 gram şeker

70 gram un,

75 gram margarin

1 adet orta boy soğan,

Bir tutam dereotu

2 çorba kaşığı çiğ krema,  
tuz

### YAPILIŞ TARİFİ

1 litre suya, 50 gram tuz, bir limonun suyu, 50 gram şeker ilave ederek kaynamaya bırakın.

Su kaynadıktan sonra kuşkonmazları suya atarak yarım saat haşlayın.

Piştikten sonra çıkartıp süzün. Soğuttuktan sonra ince küçük küpler biçiminde doğrayın.

Başka bir tencerede margarin ile yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Unu ilave ederek, hafifçe sarartın, içine kepçe kepçe su ilave edin. Topaksız kıvam almasını sağlayın.

Hazırlanan bu sosu çorba için kullanacağınız suya ilave edin.

Kuşkonmazları tencereye alın. Çorba kaynamaya başlayınca kremayı ve yeterli derecede tuzu ilave ederek lezzetlendirin.

Doğranmış dereotunu üzerine doğrayarak servis yapın.