



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

3 demet kuşkonmaz,
100 gr sadeyağ,
25 gr un,
2 lt tavuk suyu (veya et suyu),
yarım baş soğan,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:

Kuşkonmazlar pişirilir. Sonra bir kuşkonmaz demetinin uçları kesilerek bir kenara konur. Kalan bütün kuşkonmazlar küçük küçük doğranır. Sadeyağın yarısı bir tencerede eritilir. Buna rendelenmiş soğan atılır ve tahta bir kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince doğranmış kuşkonmazlar ile bir kenara ayrılmış kuşkonmaz uçları içine atılır ve karıştırılır. Kuşkonmazlar da kavrulunca ayrı olarak konmuş uçları çıkarılarak gene bir kenara konur. Bir fincan kaynamış tavuk suyunda eritilecek un tencereye atılarak karıştırılır. Sonra tavuk suyu da katılır ve zaman zaman karıştırılacak çorba bir saat kadar hafif ateşte kaynatılır. Sonra tenceredekiler ezilerek ince delikli tel süzgeçten geçirilir. Süzildükten sonra tencereye konacak çorbaya, bir kenara bırakılmış kuşkonmaz uçları atılır. Tuzu kontrol edilir. Gerekirse biraz daha tuz konur ve çorba 10 dakika daha kaynatıldıktan sonra servis kâsesine boşaltılarak sofraya çıkarılır, isteyenler bu çorbaya kızartılmış ekmek parçaları katabilecekleri gibi, yağda kızartılmış kırmızıbiber de dökülebilirler.



Fotoğraf "beyaz huş" tarafından gönderildi. 05.01.2021