



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ ÇORBASI

İdil Tatari

500 gram kuşkonmaz
6-7 adet arpacık soğan
1 adet kereviz sapı
1/2 limon suyu
2 yemek kaşığı parmesan peyniri
5 diş sarımsak
1 lt tavuk suyu
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Kuşkonmazları gösterildiği şekilde doğrayın ve baş kısımlarını saklayın. Sırasıyla, soğan, sarımsak, kereviz sapı ve kuşkonmazları az yağda kavurun. Tavuk Suyunu ekleyin kısık ateşte kuşkonmaz yumuşayana kadar pişirin. Çorbayı blenderden geçirin. Limon suyu, kuşkonmazların başları ve peyniri ekleyip, 10 dakika daha pişirin. Dereotu ya da taze soğanla birlikte servis edin.

