



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ ÇORBASI

20 adet kuşkonmaz
100 gram krema
1 su bardağı süt
4 su bardağı su
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı arpa şehriye
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Kuşkonmazları su ile haşlayıp, blender'dan geçirin. Tereyağı ile unu kavurup süt ile incelttikten sonra bu karışıma ilave edip tekrar ocağa koyun. Şehriye, tuz ve karabiberi de ilave edip, şehriyeler yumuşayana kadar pişirin. En son krema ve tereyağı ilave edip, karıştırarak 2 dakika içinde ocağı kapatın. İster sıcak ister soğuk servis edin.

