



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

450 gram kuşkonmaz
2,5 su bardağı tavuk suyu
2,5 su bardağı süt
1 adet defne yaprağı
1 diş sarımsak
1,5 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat
35 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 dal taze kekik

Tavuk suyu, kuşkonmaz, kekik, defne yaprağı ve rendelenmiş sarımsağı tencereye aldıktan sonra orta ateşte kaynamaya bırakın. Ocaktan alıp kapağını kapatın ve 10 dakika dinlenmesi için bırakın. İçine attığınız defne yaprağını çıkarın ve mutfak robotundan geçirerek pürüzsüz hale getirin.

Tencereye un ve sütü koyup karıştırdıktan sonra rendelenmiş muskatı katın. Hazırladığınız püreyi tencereye ilave edin ve kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra biraz taze kekik yaprağı, tereyağı, tuz ve rendelenmiş limon kabuğu ekleyin. Sıcak servis yapın.

