



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZ ÇORBASI

- 1 bağ (yaklaşık 400 gr) kuşkonmaz
- 1 orta boy kuru soğan
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tam buğday unu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 su bardağı su

Yıkadığınız kuşkonmaz ve soğanı doğrayın, bir tencereye alın ve zeytinyağı ile soteleyin. Hafif soteledikten sonra, tam buğday ununu ekleyerek kısa bir süre karıştırarak kavurun. Sonrasında sıcak su ve sütü ilave edip, kuşkonmazlar iyice yumuşayana kadar pişirin. Piştikten sonra blenderize ederek servis edebilirsiniz.

