



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Yarım kg gram taze kuşkonmaz
1 adet kuru soğan
3 dal taze soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı süt veya krema
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı su
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Öncelikle derin bir tencerede soğan ve sarımsakları zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Tencereye suyu ve sütü de ekleyip iyice karıştırın. Kuşkonmazları ayıklayıp ve küçük parçalar halinde doğrayın. Taze soğanları da ayıklayıp ince ince kıyın. Doğradığınız kuşkonmazları, taze soğanları, tuzu ve karabiberi de tencereye ilave edin. Kısık ateşte sebzeler yumuşayınca pişirmeye devam edin. Çorbayı blender'dan geçirin. Bir iki taşım daha kaynatıp, ocağın altını kapatın.

