



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ ÇORBASI

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

500 gram kuşkonmaz
1 adet orta boy soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
4 su bardağı tavuk suyu (veya sebze suyu)
1 su bardağı süt
Tuz ve karabiber (isteğe bağlı)
Servis için:
Krema (isteğe bağlı)
Taze çekilmiş karabiber
Kıyılmış maydanoz veya dereotu

Kuşkonmazların sert uçlarını kesin ve iyice yıkayın.
Daha kolay pişmesi için küçük parçalara doğrayın.
Soğanı ince ince doğrayın, sarımsağı rendeleyin veya küçük parçalar halinde kesin.
Bir tencereye tereyağını ekleyin ve eritin.
Doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyerek orta ateşte yumuşayana kadar kavurun.
Kavrulan soğan ve sarımsağa unu ekleyin.
Unun kokusu çıkana kadar sürekli karıştırarak kavurun.
Doğranmış kuşkonmazları tencereye ekleyin ve birkaç dakika soteleyin.
Tavuk suyunu veya sebze suyunu yavaşça tencereye ekleyin ve karıştırın.
Karışım kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın ve 15-20 dakika kuşkonmazlar yumuşayana kadar pişirin.
Pişen çorbayı ocaktan alın ve bir el blenderi ile pürüzsüz bir kıvama getirin.
Sütü ekleyerek karıştırın ve birkaç dakika daha kısık ateşte pişirin.
Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Çorbayı kasele alın ve üzerine bir miktar krema gezdirin.
Taze çekilmiş karabiber, kıyılmış maydanoz veya dereotu ile süsleyerek sıcak servis yapın.
Yanında kızarmış ekmekle sunarak lezzeti artırabilirsiniz.



