



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZ ÇORBASI

İlk önce kuşkonmazın odunsu uçlarını kesin veya koparın daha sonra geri kalan kısmı kalın bir şekilde soyun ve dilimleyin (uçlarını bütün bırakın). Kabuklarını ve uçlarını 750 ml suda şeker ve tatlandırmak için eklenmiş biraz tuz ile 10 dakika kaynatın. Bu sırada, bir çorba tenceresinde tereyağı eritin ve kuşkonmaz dilimlerini yüksek ateşte kızartın (diplerini sonra kullanmak için ayırın) krema ekleyin ve ateşi hafifçe kısın. Kabukların suyunu süzün ve bu suyu kızarmış dilimlere beyaz sirke ile birlikte ekleyin. Bütün malzemeyi haşlayın ve 10 dakika kaynatın, daha sonra el blenderi ile tamamen püre haline getirin. Kuşkonmaz uçlarını ekleyin ve çorbayı 2-4 dakika daha kaynatın. Tatlandırmak için baharat katın. 4 porsiyona bölün ve servis edin.
