



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUŞKONMAZ ÇORBASI

- 1 Adet Sana Klasik
- 2 Diş sarımsak
- 3 Çorba Kaşığı un
- 2 Demet KUŞKONMAZ
- 1 Kase yoğurt
- 1 Adet soğan

Soğan ve kuşkonmazı ince bir şekilde doğruyoruz. Soğan ve rendelenmiş sarımsağı sıvıyağ ile tencerede kavuruyoruz. Kuşkonmazları ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Üzerine sıcak su koyup pişiriyoruz. Terbiyesi için, yoğurt, un ve limon suyunu kasede karıştırıp çorbanın suyundan döküp ılıtıyoruz. Sonra terbiyeyi çorbaya ilave ediyoruz. Tuzunu ekleyip biraz daha pişiriyoruz. Piştikten sonra üzerine erimiş tereyağı döküp dereotu ile süsleyip servis ediyoruz.