KUŞKONMAZLI BEZELYE ÇORBASI

1/2 kg kuşkonmaz
300 gr taze bezelye
8 tane yumurta sarısı
1/2 lt tavuk suyu
125 gr pirinç

1) 2 su bardağı pirinci kaynamış su bulunan tencereye koyun. İçine mantar da ilave ederek 10 dakika kadar kayna ti 2 su bardağı su ve tavuk suyu ekleyip tuz ve karabiber attıktan sonra 15 dakika kadar kaynatın.
2) Kuşkonmazı temizleyip baş kısmını ve yumuşak alt kısmını 3-4 parçaya ayırın. Baş kısmını ise kenara koyun.
3) Pirincin olduğu tencereye bezelyeler ve yumuşak kısımlı kuşkonmazları ekleyin. Tencerenin kapağını kapatmad 2 dakika tekrar kaynatın.
4) Çorbayı çorba kâsesine alarak üstüne maydanoz ilave ederek servis yapın.

Not: Çorbayı sıcak olarak servis yapacağınız zaman yumurtanın sarısını üstüne koyup servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:52604 • adı:Kuşkonmazlı Bezelye Çorbası • gönderen:Çeşmelim • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:14