



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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.