



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZLI KRALİÇE ÇORBASI

Malzemesi:

10 adet kuşkonmaz
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı yağ
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı süt
1 adet soğan
10 adet konserve kuşkonmaz
2 su bardağı et suyu
tuz

Hazırlanışı:

Bir kap içinde yağla kıyılmış soğan ve unu kavurun. Et suyunu, bir bardak kuşkonmaz suyu, (kuşkonmazın uç kısımları) küçük kesilmiş, ayrılmış olarak saklanır. Geri kalan saplarını da kavurduğunuz una ilave ederek bir saat pişirin. Yumurta sarısını sütle karıştırarak süzgeçten geçirin.