



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZLI PİLİÇ ÇORBASI

- 250 gram kalça kuşbaşı
- 40 gram tereyağı
- 1 adet havuç (boyuna doğranmış)
- 1 su bardağı un
- 12 adet taze veya konserve kuşkonmaz (kesilmiş)
- 1 su bardağı krema
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 adet yumurta (çirpılmış)
- 1 çorba kaşığı nane (kıyılmış)

Etlerin üzerine 10 santim çikana kadar su ilave edin. 15 dakika hızlı, 10 dakika da hafif ateşte haşlayın. Kendi suyunu süzüp ayırın. Etlerin derilerini alın ve doğrayın. Yağı eritip havuçları 5 dakika sote-leyin. Unu ekleyin. Karıştırarak orta hararete, yüzeye hava kabarcıkları çikana kadar pişirin. Ilık piliç suyunu yavaş yavaş ilave edin. Karışım hafif koyulaşınca kadar üzeri açık olarak yaklaşık 10 dakika kaynatın. Etleri ve kuşkonmazları da ilave edin. Üzeri açık olarak 5 dakika kaynatın. Krema, sirke, yumurta ve naneyi karıştırıp yumuşak bir kıvam elde edinceye kadar çirpin. Çorbaya ilave edin. Çorbayı tekrar kaynatmadan ısıtın. Servis yapın.