



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESANLI KUŞKONMAZ ÇORBASI

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

1/2 kg. kuşkonmaz
1 diş sarımsak
6-7 dal taze soğan
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet orta boy patates
3,5 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı parmesan peyniri
1/2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı fesleğen
Bir miktar tuz

Kuşkonmazın çiçeklerini buharda haşlayın. Odunsu kısmını ve gövdesini doğrayıp tencereye koyun. Küp küp doğranmış soğanları, taze soğanı ve sarımsağı da tencere ilave edip kuşkonmazlarla birlikte kavurun. Patatesleri küp küp doğrayıp, sotelenmiş sebzelerin üzerine ilave edin. Ardından tavuk suyu veya sebze suyunu dökerek pişirin.

Tüm sebzelerin pişince fesleğeni koyun ve blender'dan geçirip çorba kıvamına getirin. Üzerine buharda pişmeye bıraktığınız kuşkonmaz çiçeklerini ve parmesan peyniri ilave ederek servis edin.

