



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ KUŞKONMAZ ÇORBASI

Tümay Öztürk

1 kavanoz kuşkonmaz (konserve) ya da 10 adet taze kuşkonmaz  
150 gram kalça tavuk eti (ufak küpler halinde doğranmış)  
1 adet orta boy patates  
1 adet orta boy kereviz  
3 yemek kaşığı riviera zeytinyağı  
4 su bardağı tavuk suyu ya da 1 su bardağında eritilmiş 1 adet Maggi tavuk bulyon + 3 su bardağı su  
Tuz, karabiber, toz zencefil  
Üzeri için;  
Sarı ve kırmızı renkli biberler (ufak doğranmış)  
Dereotu (ince kıyılmış)  
Pul biber

Kalça tavuk etlerini küp küp doğrayın üzerine çıkacak kadar su ilave edin ve haşlayın.  
Kuşkonmazlarınız taze kuşkonmaz ise kabuklarını koyup doğrayın.  
Patatesi ve kerevizi soyup küp küp doğrayın ve bekletmeden zeytinyağını koyduğunuz tencereye ilave edip birkaç dakika kavurun. (Eğer hemen tencereye atmayacaksanız kereviz ve patateslerinizin kararmaması için; kerevizlerin üzerine limon suyu dökün. Patateslerinizi de suya koyun).  
Doğradığınız taze ya da konserve kuşkonmazları da tencereye ilave edin.  
Haşladığınız tavuğun suyunu süzüp ekleyin ya da 1 adet Maggi tavuk bulyonu 1 su bardağı suda eritip üzerine 3 su bardağı daha ekleyip tencereye koyun.  
Eklediğiniz tüm sebzeler yumuşayana kadar orta ateşte pişirmeye devam edin.  
Yumuşadıktan sonra ocaktan alıp el blendırı ile ezip hafif katı parçalar da kalacak şekilde püre haline getirin.  
Tekrar ocağa alıp haşlayıp doğradığınız tavuk soteleri ilave edin.  
Tuzunu ve karabiberini de ekleyip bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. (Yemek yaparken tuzunu en son ilave etmenizde fayda var. Önceden ilave edilen tuz yemeklerin geç pişmesine neden olabilir)  
Çorba kaselerine koyup üzerlerine doğranmış renkli biberlerinize dereotunu koyup pul biber serpin ve sıcak servis yapın.