



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK KUŞKONMAZ ÇORBASI

<http://www.verita.com.tr>

500 gr Verita Kuşkonmaz
2 çorba kaşığı tereyağı
1 orta boy soğan
1 kahve kaşığı hindistancevizi
3 çorba kaşığı un
1 litre tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 su bardağı krema

Yağı, orta boy bir tencerede, orta ateşte eritip, soğanları katarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve pembe olana kadar kavurun. Tencereyi ocaktan alın ve tahta bir kaşıkla unu ekleyin. Daha sonra bunları karıştırarak bir bulamaç haline getirin. Tavuk suyunu, yavaş yavaş ekleyip tuz, biber, Hindistan cevizi ve kuşkonmazları katın. Bundan sonra tencereyi tekrar ocağa alın, sürekli karıştırarak çorbayı kaynatın. Kaynadıktan sonra ocağın altını kısip, ara-sıra karıştırarak 20-30 dakika, kuşkonmazlar yumuşayana kadar ağır ateşte pişirin. Çorbayı 30 dakika kadar pişirdikten sonra ocaktan alın ve ince bir süzgeç ile süzün. Süzgeçin üzerinde kalan kuşkonmazları yine tahta kaşığınızın tersiyle ezerek süzgeçten geçirin. Süzdükten sonra çorbaya kremayı katıp, soğutulmuş büyük bir çorba kasesine boşaltın. Çorba ılındıktan sonra buzdolabına kaldırıp, 2-3 saat soğutup servis yapabilirsiniz.

