



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK KUŞKONMAZ ÇORBASI

500 gr kuşkonmaz (kazınip, yıkanmış ve de doğranmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
3 çorba kaşığı un
1 litre (5 su bardağı) tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı hindistancevizi
250 gr (1 su bardağı) krema

Yağı, orta boy bir tencerede, orta ateşte eritip, soğanları katarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve pembe olana kadar kavurunuz.

Tencereyi ateşten indirip, tahta kaşıkla unu ekleyiniz. Karıştırarak pürüzsüz bir bulamaç yapınız. Tavuk suyunu, yavaş yavaş pürütükleştirmeden ekleyip tuz, biber, hindistancevizi ve kuşkonmazları katınız.

Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sürekli karıştırarak çorbayı kaynatınız. Ateşin altını kısip, ara-sıra karıştırarak 20-30 dakika, kuşkonmazlar yumuşayana kadar ağır ateşte pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, çorbayı, orta boy bir kaseinin üstüne oturtulmuş ince süzgeçten süzünüz. Tahta kaşığın tersiyle bastırarak kuşkonmazları da süzgeçten geçiriniz.

Çorbaya kremayı katıp, soğutulmuş büyük bir çorba kasesine (yada küçük kaselere) boşaltınız. Çorba ıldıktan sonra buzdolabına kaldırıp, 2 saat soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Soğuk kuşkonmaz çorbasını kabuklu ekmek yada grisini ile servis edebilirsiniz.