



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KUŞKONMAZ ÇORBASI

60 Gram margarin
1 fincan rendelenmiş hindistancevizi
60 Gram Un
Çeyrek Litre Süt (az yağlı)
100 lt Krema
1 Çimdik Tuz
500 Gram Kuşkonmaz
1 çay bardağı Kuşkonmaz suyu
1 küp abwürzen (baharatlı çeşni bulyon)
1 adet sarı biber
1 sap kuşkonmaz (çiğ)
7 bardak su

Kuşkonmazları tencereye koyalım 2 çay kaşığı tuz ve şeker ilave edip 7 bardak suyunu koyup 20 dakika kaynatalım

soğuyunca kuşkonmazları rondodan geçirip geri tencereye koyalım abwürzen (baharatlı çeşni bulyon) atalım bir tavada sana yağı eritemiz unu kavuralım kavrulan unun üzerine sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave edelim kremayı koyalım Kuşkonmaz suyu ilave edip tavayı kuşkonmazların üzerine dökelim tencerenin altını kısıp yaklaşık 5- 10 dakika kaynatalım servise yakın üzerine ince ince kıyılmış çiğ kuşkonmaz ile sarı biber ile rendelenmiş hindistanceviziniz serpeлим süsleyip servise sunalım