



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KUŞKONMAZ

500 g orta boy taze kuşkonmaz (ayıklanıp, kabukları soyulmuş)
1 tatlı kaşığı tuzsuz tereyağı
60 g (yaklaşık 1 su bardağı) gravyer (ya da kaşar) peyniri rendesi
3 çorba kaşığı badem (kahverengi dış zırları soyulmuş)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Tereyağını ateşe dayanıklı bir cam tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturttarak, tereyağını eritin. Eriyince kuşkonmazları tümünün uçları aynı yöne bakacak biçimde tencereye yerleştirip, üstlerine 2 çorba kaşığı soğuk su serpin ve tencerenin kapağını kapatarak, kuşkonmazları 2 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kapağını açarak, kuşkonmazların kuyruk bölümleri üstüne gravyer (ya da kaşar) peyniri serpin (baş bölümlerine peynir serpmemeye dikkat edin). Peynir rendesinin üstüne bademleri serpiştirip, zeytinyağını damla damla gezdirerek, karabiberi serpin. Tencereyi üstü açık olarak fırına verip, kuşkonmazların üstlerindeki peynir eriyerek fokurdamaya başlayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tencereyi fırından alıp, bademli kuşkonmazı bekletmeden servis yapın.