ENDÜLÜS USULÜ KUŞKONMAZ

1,5 kg kuşkonmaz
1 dilim bayat tava ekmeği
1 avuç kıyılmış maydanoz
2 diş sarımsak
1 kırmızı dolmalık biber
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi
Tuz
Karabiber

Kuşkonmazlar temizlenip haşlanır. Diğer yanda bir tencereye 4 kaşık zeytinyağı ve kabuklan ayıklanmış sarımsaklar konur ve yağ kızdırılır. Sarmısaklar kızarmaya başlayınca bir kevgirle yağdan çıkanlıp bir kenara konur. Ufalanmış ekmek içi ve kıyılmış maydanoz kızgın yağın içine atılır, kanştınlarak kavrulur. Ekmek içinin rengi sarannca sirke eklenir ve bir taşım kaynatılır. Sonra ince delikli bir süzgeçten geçirilerek yağlı sirke tavaya boşaltılır. Bunun içine haşlanmış kuşkonmazlar atılır. Tuz, karabiber ve ince ince doğranmış kırmızıbiber serpilir. Kuşkonmazlar çok hafif ateşte bir süre pişirilir. Havanda iyice dövülen sarımsak ve ekmek içi, kuşkonmazlar ateşten indirilmeden 5 dakika önce kanşı-mın üzerine dökülür. Bir taşım birlikte pişirdikten sonra ateşten alınıp servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10601 • adı:Endülüs Usulü Kuşkonmaz • gönderen:Gönül Hırsızı • indirme tarihi:04.05.2024 - 16:32