



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞKONMAZ SALATASI

4 kişilik

MALZEME

500'er g beyaz ve yeşil kuşkonmaz,

tuz,

2-3 tatlı kaşığı şeker,

2 tatlı kaşığı tereyağı,

200 g dilimlenmiş pastırma,

1 taze soğan,

2 çorba kaşığı yeşil kabak çekirdeği,

1 kıvırcık salata,

4 çorba kaşığı sirke,

karabiber,

2-3 çorba kaşığı kabak çekirdeği yağı,

3 çorba kaşığı bitkisel yağ.

1. Kuşkonmazları yıkayarak soyun, alt uçlarını kesin.

2. Kuşkonmazları boyuna ve ortadan kesin.

3. 1.5 litre tuzlu su kaynatın, suya birer tatlı kaşığı şeker ve tereyağı katın. Kuşkonmazları haşlayın. Beyazları yaklaşık 15 dakika, yeşilleri 8-10 dakika. Kuşkonmazları sudan çıkartın ve süzölmeye bırakın.

4. Pastırmayı doğrayın.

5. Soğanı ayıklayarak kıyın. Kabak çekirdeklerini kıyın. Kıvırcık salatayı ayıklayarak yıkayın ve parçalayın.

6. Sirkeyi tuz, karabiber ve 1 tutam şeker ile karıştırın, yağları yavaş yavaş katın. Sosu iyice çırpın. Kıyılmış soğan ilave edin, 3 kaşık kuşkonmaz suyu karıştırın.

7. Sebzeleri pastırma ve salata ile karıştırın, sos dökün, kabak çekirdeklerini serpiştirin. Ilık olarak, esmer köy ekmeği ile servis yapın.