PORTAKAL SOSLU KUŞKONMAZ

20 orta boy taze kuşkonmaz (ayıklanıp, kabukları soyulmuş)
8 cl.(1/3 su bardağı) portakal suyu (taze sıkılmış)
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 çorba kaşığı soğan (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı sarımsak (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı portakal kabuğu (ince şeritler halinde kesilip, kaynar suda 30 saniye haşlanarak, süzdürülmüş)
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke

Bir kâsede portakal suyu, limon suyu, soğanlar, sarımsaklar ve portakal kabuğu şeritlerini karıştırıp, bir kenarda 10 dakika bekletin. Zeytinyağı ve sirkeyi ekleyip, bir çatalla iyice çırptıktan sonra, bir kenara bırakın.
Bir tencereye yaklaşık 2 cm yükseklikte su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşını kaynatın.
Kaynayınca kuşkonmazları tümünün uçları aynı yöne bakacak biçimde tencereye yerleştirip, yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, kuşkonmazları bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın. Yeniden süzdürüp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra, buzdolabına kaldırarak, 10 dakika kadar (ya da servis saatine kadar) soğutun.
Kuşkonmazları buzdolabından alıp, bir servis tabağına (ya da 4 düz tabağa) yerleştirin. Sosu bir çatalla yeniden çırptıktan sonra, kaşıkla kuşkonmazların üstüne döşeyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31964 • adı:Portakal Soslu Kuşkonmaz • gönderen:kuş sütü • indirme tarihi:24.04.2024 - 00:45