



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AROMATİK KUŞKONMAZ

4 kişilik
1.2 kilo beyaz kuşkonmaz,
tuz,
şeker,
1 tatlı kaşığı tereyağı,
2 yeşil soğan,
1'er bağ maydanoz ve soğancık,
4 yemek kaşığı sirke,
akbiber,
4-5 yemek kaşığı ayçiçeği yağı,
1 küçük baş salata,
300 g dilimli füme jambon.

Kuşkonmazları soyun, sert uçlarını kesin, kaynar tuzlu suda 1 tutam şeker ve tereyağı ile 15-20 dakika pişirin, süzölmeye bırakın. Soğanları ayıklayarak yıkayın ve dilimleyin. Otları ayıklayarak yıkayın ve kurulayın, kıyın. Sirke, tuz, biber, sıvı yağ ve yaklaşık 5 yemek kaşığı kuşkonmaz suyu ile sos hazırlayın, soğanı ve otları karıştırın. Kuşkonmazları bu terbiyenin içinde 4 saat süre ile bırakın. Yeşil salatayı ayıklayarak yıkayın ve kurulayın. Salatanın üstüne terbiye dökün. Salatayı, kuşkonmaz ve jambon dilimleri ile dekore edin.