



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 kabukları ayıklanmış sarımsaklar konur ve yağ kızdırılır. Sarımsaklar kızarmaya başlayınca bir kevgirle yağdan çıkartılıp bir kenara konur. Ufalanmış ekmeğin içi ve kıyılmış maydanoz kızgın yağın içine atılır, karıştırılarak kavrulur. Ekmeğin rengi sarıncaya 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 ekmeğin içi, kuşkonmazlar ateşten indirilmeden 5 dakika önce karışıma üzerine dökülür. Bir taşım birlikte pişirdikten sonra ateşten alınıp servis yapılır.