



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ENDÜLÜS USULÜ KUŞKONMAZ

- 1/2 kg Taze veya Konserve Kuskonmaz
- 1 Dilim Bayat Ekmek
- 1/2 Demet Maydanoz
- 2 Dis Sarmisak
- 1 Kırmızı Dolmalık Biber
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kasığı Üzüm Sirkesi

Kuskonmazların saplarını ucundaki mor renkli kısmın bittiği yerden başlayarak bıçakla kazıyıp temizleyin. Mor körpe uçlar suyun dışında kalacak şekilde su dolu bir tencereye yerleştirin. Çok az tuz ekleyip 20-25 dakika haşlayın. Soğuk suyun içinde bekletin. Tencerede zeytinyağını ısıtın. İnce kıyılmış sarımsakları zeytinyağında kızartın. Ufalanmış ekmek içi ve kıyılmış maydanozu ekleyip kavurun. Ekmek içinin rengi sararınca sirkeyi ekleyip bir tasım kaynatın. Hazırladığınız karışımı ince delikli bir süzgeçten geçirin ve tekrar tavaya alın. Haşlanmış kuskonmazları ilave edin. Tuz, karabiber ve ince kıyılmış kırmızı dolmalık biberi ekleyin. 5 dakika pisirip atesten alın. Soguyunca servis yapın.