



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KUŞKONMAZ

Taze kuşkonmaz alınır, dışı bir bıçakla ya da kabak soyacağı aleti ile çekerek soyulur, ince bir kabuk çıkarılır. Temizlenme bittikten sonra uç filizleri hepsi bir yere getirilerek, onbeşer, yirmişer bağlanır, sap olan kısmı uzunca bırakılarak kesilir. Kuşkonmaz filiz ve sap tarafından iki tarafı bağlanmalıdır ki, pişerken dağılmasın. Bol suda yarım limonla on beş dakika kaynatılır, süzülür, tekrar başka limonlu bol su ile pişirilir. Piştikten sonra süzgece çıkarılarak etler yanında garnitür olarak kullanılır. Üzerine tereyağı eritilerek konur. Sebze olarak da yalnız tereyağıyla yenilir. Soğuk yemek arzu edilirse limon, maydanoz, zeytinyağı, gayet az hardal iyice döğülür ve bu yapılan salçaya bulanarak yenilir.

