



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KUŞKONMAZ

15 adet kuşkonmaz
Yarım limonun suyu
2 yemek kaşığı parmesan peyniri
Zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Öncelikle kuşkonmazların köklerine doğru, ucundan iki parmak kalınlığında kesin ve güzelce yıkayın. Kuşkonmazları yağlı kağıt serili fırın tepsinizin üzerine alın. Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 10 dakika pişirin. Bu sırada parmesan peynirini rendeleyin. 10 dakikanın sonunda tepsiyi fırından çıkarın. Rendelediğiniz parmesan peynirlerini kuşkonmazların üzerine serpip tekrar fırına atın. 2 dakika sonra tepsiyi fırından çıkarın. Üzerlerine limon suyunu sıktıktan sonra tuz ve baharatını ilave edip hemen servis edebilirsiniz.

