



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRINCASSEA SOSLU KUŞKONMAZ DEMETLERİ

700 gram taze kuşkonmaz
100 gram krema
3 adet yumurta
8 adet maydanoz sapları
1 adet limon
1 çat kaşığı tuz, karabiber
3 yemek kaşığı tereyağı

Kuşkonmazları ayıklayıp gövde kısmındaki pürüzleri bıçak yardımıyla keserek düzleştirin. Tencerenin içine kuşkonmazları yerleştirin. Üzerini örtecek kadar su ilave ettikten sonra bir tutam tuz ve yarım çorba kaşığı tereyağı ekleyip 12 dakika pişirin. Başka bir tencerede maydanozun saplarını su ile haşlayın. Haşlanmış sapları kuşkonmaz demetlerini bağlamak için kullanın. (Maydanozun suyunu saklayın.) Haşladığınız kuşkonmazları boyuna ikiye bölüp 8 cm boyunda kesin. Birkaç adet kuşkonmaz dilimini bir araya getirip haşladığınız maydanoz sapları ile bağlayın. Fricassee sosunu hazırlamak için maydanozun suyuna pişirdiğiniz 3 adet kuşkonmazı ve kremayı ekleyin. Birkaç dakika hafif ateşte pişirin. Ayrı bir kapta yumurta sarısını çırpın. İçine tuz, karabiber ve yarım limon suyu ilave edip karıştırdıktan sonra kuşkonmazlı ve kremalı sosa karıştırın. Malzemenin hepsini blenderde çekin.

Servis tabağına kuşkonmaz demetlerini yerleştirin. Elde ettiğiniz fricassee sosunu kuşkonmaz demetlerinin üzerine dökün. Fricassee soslu kuşkonmaz demetlerini ılık olarak servis yapın.

