



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FÜME ETLİ KUŞKONMAZ SALATASI

1.5 kilo yeşil kuşkonmaz, tuz, 2 tatlı kaşığı şeker, 1 tatlı kaşığı tereyağı, 50 g çok ince dilinmiş füme et, 4 yemek kaşığı ahududu sirkesi, 3 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 tatlı kaşığı orta acılı hardal, yarım bağ maydanoz, karabiber.

Kuşkonmazları yıkayın, alt kısımlarını soyun, sert uçlarını kesin ve ikiye ayırın. Büyük bir tencerede 2 litre suyu, 1 tutam tuz, şeker ve tereyağı ile birlikte kaynatın, kuşkonmazları yakl. 15 - 20 dakika haşlayın ve çıkartın. Eti geniş şeritler halinde kesin. Sirke, sıvı yağ ve hardaldan sos yapın, maydanozu yıkayıp ayıklayın, yarısını kıyın ve sosun içine atın, tuz, karabiber ve 1 tatlı kaşığı şeker koyun. Kuşkonmazları sos ile karıştırın, et ile dekore edin, üzerine maydanoz serpiştirin.
