



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL SOSLU KUŞKONMAZ

20 orta boy taze kuşkonmaz (ayıklanıp, kabukları soyulmuş)

1 çorba kaşığı soğan (doğranmış)

1 1/2 çorba kaşığı sirke (1/2 tatlı kaşığı balla karıştırılmış)

2 çorba kaşığı tane hardal

3 çorba kaşığı ayçiçek yağı

bir tutam fesleğen (kıyılmış)

Küçük bir kâsede soğanlar ve' ballı sirkeyi karıştırıp, bir kenarda 15 dakika bekletin. Sonra hardalı katıp, karıştırın ve ayçiçek yağını önce damla damla, sonra sicim gibi akıtarak ve çırpma teliyle (ya da bir çatalla) çırparak ekleyin. Fesleğeni katıp, karıştırdıktan sonra, sosu bir kenara bırakın.

Bir tencereye yaklaşık 2 cm yükseklikte su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın.

Kaynayınca kuşkonmazları tümünün ucu aynı yöne bakacak biçimde tencereye yerleştirip, yumuşayınca (yaklaşık 5 dakika) kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kuşkonmazları bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın. Yeniden süzdürüp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra, buzdolabına kaldırarak, 10 dakika kadar (ya da servis saatine kadar) soğutun.

Kuşkonmazları buzdolabından alıp, bir servis tabağına (ya da 4 düz tabağa) yerleştirin. Sosu bir çatalla iyice karıştırdıktan sonra, kaşıkla kuşkonmazların üstüne dökerek, servis yapın.