



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞLANMIŞ KUŞKONMAZ GARNİTÜRÜ

<https://acunn.com>

1 demet kuşkonmaz
Yeteri kadar su
2 diş kıyılmış sarmsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
Tuz

Kuşkonmazları yıkayıp uçlarındaki sert kısımları bir kabak soyacağı ya da bıçakla sıyrarak temizleyin. Tuzlu su kaynatıp kuşkonmazları hafifçe yumuşayana kadar haşlayın. Süzüp servis tabağına alın. Soğuduktan sonra üzerine kıyılmış sarmsak ekleyin. Zeytinyağı ve limon suyunu karıştırıp üzerine gezdirdikten sonra servis yapın.

