



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞLANMIŞ YUMURTALI TAZE KUŞKONMAZ IZGARA

Mehmet Soykan

Yumurta 1  
Taze kuşkonmaz 10  
Deniz tuzu 2 çay kaşığı  
Karabiber 2 çay kaşığı  
Zeytinyağı 1 kahve fincanı  
Bahçe domatesi 1/4 dilim  
Taze nane 1 dal  
Üzüm sirkesi 1 yemek kaşığı  
Limon Yarım  
Taze kekik 1 dal

Kuşkonmazları soyacak yardımıyla soyup, tenceredeki kaynar suya atarak haşlayınız. Burada dikkat etmeniz gereken en önemli nokta kuşkonmazların çok haşlanmaması ve rengini kaybetmemesi. Bunun için, kuşkonmazları en fazla 7-8 dakika kadar haşlayıp, süzdükten hemen sonra buzlu suya çıkarmanız gerekiyor. Bir küçük tencerede suyu kaynatınız. İçine limon suyu, sirke ve tuz ilave ettikten sonra yumurtayı suya kırınız. (Aynı çilbir yapar gibi hazırlıyoruz.)

Yumurtanın dağılmamasına ve çok pişmemesine özen gösteriniz, takriben 3 dakika yeterlidir. Ancak 3 dakikada yumurtanız koşullar gereği çok yumuşak kaldıysa bir müddet daha pişsin. İşlem tamamlandığında direkt buzlu suya çıkarınız. Dörde böldüğünüz domatese taze kekik yaprağı, zeytinyağı, deniz tuzu ve karabiber serpiniz. 200 derecelik fırında 5 dakika kadar fırınlayınız. Haşladığınız kuşkonmazları ızgara yapıp daha sonra zeytinyağı, tuz, biber, sarımsak püresiyle tatlandırıp servis tabağına alınız, isterseniz çok az miktarda nar ekşisi de kuşkonmazlara muhteşem bir lezzet katacaktır. Deniz tuzu, karabiber ve zeytinyağıyla son dokunuşları yaptığınız tabağınızı servis ediniz.