



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAMBONLU KUŞKONMAZ

4 kişilik Malzeme:

2 kilo beyaz kuşkonmaz,

tuz,

şeker,

220 g tereyağı,

10-12 taze adaçayı yaprağı,

ince dilimler halinde, 50 g tuzlu jambon,

karabiber,

1. Kuşkonmazların kabuklarını soyun ve pamuk ipliği ile deste halinde bağlayın.
2. 2 litre su kaynatın, tuz ve bir fiske şeker atın, 20 g tereyağı ilave edin. Desteleri yaklaşık 15-18 dakika haşlayın.
3. Kalan tereyağı eritin, üstüne çıkan beyaz sıvıyı kaşık ile alın.
4. Adaçayı yapraklarını sudan geçirip kurulayın ve 1 kaşık tereyağında kızartın, kalan tereyağı kızartmadan ilave edin.
5. Jambonu ince ince kıyın ve tereyağın içine atın, tuzunu ve karabiberini ayarlayın.
6. Kuşkonmazların suyunu damlatın, üzerine jambonlu tereyağı dökerek, haşlanmış patates ile servis yapın.