



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ BEĞENDİ FIRINDA

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

2 kilo kuşkonmaz,
125 gram tereyağı,
75 gram un,
1/2 bardak rendelenmiş kaşer peyniri,
6 yumurta,
1 litre süt,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Kuşkonmazları temizleyip haşlamalı. Bunlar haşlanınca uçlarını kesip bir kenara koymalı, gövdelerini de ezerek ince delikli bir tel süzgeçten geçirmeli.

100 gram tereyağını bir kuşanede eritmeli. Tahta bir kaşıkla bunu çabuk çabuk karıştırırken elekten geçirilerek akıtılacak unu iyice yedirmeli. Yağlı unu birkaç dakika karıştırarak ve sarartmadan kavurmalı. Sonra karıştırmaya ara vermeden buna kaynar sütü sicim gibi ince akıtarak yedirmeli. Tuzlayıp biberlemeli ve bu beşamel salçasını beş dakika kadar karıştırarak pişirmeli.

Salçayı ateşten indirince hemen rendelenmiş kaşer peyniriyle kuşkonmaz ezmesini katmalı ve kaşıkla karıştırarak bunları birbirlerine iyice yedirmeli. İyice karışmış beşamel salçası soğuyunca buna teker teker yumurtaların sarılarını katıp karıştırarak yedirmeli. Beri yanda bir çimdik tuzla yumurtaların aklarını porselen bir kâsede çırparak kar köpüğü durumuna getirmeli. Yumurtalı beşamel salçasını yavaş yavaş karıştırırken bu kar köpüğü durumundaki yumurta aklarını azar azar katıp iyice karışıma yedirmeli.

Yüksek kenarlı bir kalıbı kalan yağın bir bölümüyle iyice yağlamalı. Bir kenara bırakılmış olan kuşkonmaz uçlarını kalan tereyağında sote etmeli. Bu sote edilmiş kuşkonmaz uçlarını kalıbın dibine yaymalı. Bunun üstüne de kuşkonmaz! ı beşamel salçasını dökmeli ve bir spatulayla düzledikten sonra 170 dereceye göre ısıtılmış fırına sürmeli. Kalıbı fırında yirmi dakika kadar tutmalı ve çıkarır çıkarmaz servis tabağına başaşağı ederek aktarmalı, sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.