



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KUŞKONMAZ GARNİTÜRİ

1 kg kuşkonmaz
250 gr margarin
1 çorba kaşığı un
1 yumurta
1 limonun suyu
tuz
biber
Hindistancevizi

Kuşkonmazların baş tarafından muntazam küçük parçalar kesilip hafif tuzlu suda yarı haşlanır. Diğer taraftan bir tencereye margarin veya tereyağına bir yumurta sarısı, bir limon suyu karıştırılıp iyice yedirilir. Sonra bu karışım tencereye aktarılır ve içine haşlanmış kuşkonmazlar da konularak biraz daha pişirilir. Ayrıca kuşkonmazlar haşlanıp bu sosla da bir çeşit olarak kullanılabilir.