



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZ GRATEN

- 1 bađ kuşkonmaz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Kuşkonmazların dışındaki kısmı bir sebze soyacağı yardımıyla soyun. Kök kısmından 3-4 santimetrelık bölümü kesin. 20 dakika şekerli ve tuzlu suda haşlayın. Yağlı kağıt serdiğiniz bir tepsiye dizin. Eritilmiş tereyağını üzerlerine gezdirip kağıdı kuşkonmazların uçları açıkta kalacak şekilde üzerine kapatın. Önceden ızgara konumunda 200 dereceye ısıtılmış fırında uç kısımları kızarana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Fırından alıp servis yapabilirsiniz.
