



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KUŞKONMAZ HAŞLAMASI

Kuşkonmazların tepelerini birleştirerek demet yapıp bağlayınız, bir boyda dibinden kesiniz, kaynar hafif tuzlu suda tepeleri dışarıda kalmak üzere (tazeliğe göre) 10 - 20 dakika haşlayıp çıkarınız, ipliğini çözüp temiz bir bez üstüne koyunuz. Soğuyunca gevşek ve suluca yapılmış mayonezle servis yapınız.

Not: Kuşkonmaz, haşlandıktan sonra, limon sıkılmış zeytinyağına batırılarak emilerek de yenilebilir. Fakat en lezzetlisi yukarıdaki şekilde pişirilenidir.
