



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZ MİLANEZ

2 kilo kuşkonmaz
100 gram tereyağı hafif bir margarin yağı da olabilir
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri
4 yumurta
yeteri kadar tuz ve karabiber

Kuşkonmazların saplarının sert bölümlerini kesip atın. Sonra körpe uçlarını bir hizaya getirerek saplarını aynı boyda kesin. 4-5 tanesini bir araya getirerek demet yapın ve kuşkonmazları dar bir kaba diklemesine yerleştirin. Uçlarından birer parmak dışarıda kalacak kadar tuzlu su koyarak kuşkonmazları kapalı kaptaki haşlayın. Kuşkonmazlar haşlanınca sularını dökün, demetlerin iplerini sökün ve kuşkonmazları ikiye bölün ve uçları bir araya gelecek biçimde bir kayık tabağa yerleştirin. Sonra tabağı sıcak bir yerde tutun. Bir sahana yağın yarısını koyup kızdırın. Sonra bu kızgın yağa yumurtaları kırın. Yumurtaların akları pişince bir delikli pay küreğiyle yumurtaları teker teker alıp kuşkonmazların uçları üzerine yerleştirin. Kalan yağ kızdırmadan eritin. Kaşer peynirini kuşkonmazların üstüne serptikten sonra bu yağ da dolaştırarak dökün. Ve böylece servis yapın.