



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ TEREYAĞLI (FRANSA)

ASPERGE AU BEURRE FONDUE

6 kişi için MALZEME :

2 bağ kuşkonmaz 1 kg.lık

3 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ, eritilip ayrıntı alınmış

YAPILIŞI :

Kuşkonmazları kolayca soyabilmek için masanın üzerine altını üstüne çevirerek dibi düz bir güveç veya dibi düz küçük bir tepsi koyunuz.

Kuşkonmazları teker teker alıp iki santim çiçekli kısma (başlarına) dokunmadan kabak soyar gibi (kabak soyacağı ile) güvecin veya tepsinin üzerinde dikkatlice soyunuz.

Bol suya atıp kırmadan üzerine su akıtarak yıkayınız.

Sonra baş taraflarını aynı istikamette ve aynı hizada olmak üzere avucunuzun içinde bir demet yapınız ve sicimle iki - üç yerinden parçalamadan bağlayınız.

Saplarının uçlarını hafifçe bir hizada kesiniz.

Kuşkonmazları bol kaynar tuzlu suda sekiz on onikî onbeş dakika haşlayınız.

Pişme süresi kuşkonmazın tazeliğine bağlıdır. Pişme anında sapını sıkarak pişip pişmediğini kontrol ediniz.

Sicimlerinden çatalla tutup kırmadan çıkarınız.

Sicimleri kesip atınız, tabağına koyup, yanında ayrı olarak tereyağı ile servis ediniz.

(Kuşkonmaz garnitür olarak verildiği gibi antre olarak kızarmış tereyağı ile, sos hollandez ile sos muslin ile, sos batard ile, sos maltez ile sos vinigret ve sos vert ile de servis edilir)