



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUŞKONMAZLARIN DONDURULMASI

İlk çıktığında oldukça pahalı satılan kuşkonmaz mevsimin sonuna doğru bir hayli ucuzlamaktadır. Bu ucuzluktan yararlanmak için bol miktarda kuşkonmaz alabilir ve dondurabilirsiniz.

Kuşkonmazların hazırlanması: Mutlaka en tazelerini kullanın. Batonları soyun ve kat kat halinde buzdolabı poşetlerine dizin. Poşetleri iyice kapatarak buzluğa kaldırın. Paketler derin dondurucuda rahatlıkla 6 ay saklanabilir. Kullanmak istediğinizde kuşkonmazları poşetlerden çıkarıp doğrudan doğruya kaynar, tuzlu suda haşlayın.

Pişme süresi: Yaklaşık 10 dakika.

---