



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞKONMAZLI FRİTTATA

6 büyük boy yumurta  
8 adet kuşkonmaz  
7-8 adet mantar  
Yarım çay bardağı süt  
Yarım mor soğan  
5-6 yaprak taze fesleğen  
1 çay kaşığı tuz  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Üzeri için;  
Taze fesleğen yaprakları  
Taze kekik  
Keçi peyniri

Kuşkonmazların sert saplarını kesin, mantarları Arçelik Resital Doğrayıcı'da doğrayın.  
Arçelik Ankaştre Ocak&apos;ta bir tencerede su kaynatın ve kuşkonmazları 2-3 dakika haşlayın.  
Sıcak sudan çıkardığınız kuşkonmazları buzlu suya daldırıp çıkartın.  
Bir kasede yumurta, süt ve tuzu Arçelik Resital Mikser ile çırpın.  
İnce doğranmış fesleğen, mantar, mor soğan ve kuşkonmazı da ekleyip karıştırın.  
Fırına dayanıklı bir tavaya zeytinyağını gezdirin.  
Üzerine fritatta karışımınızı dökün.  
Arçelik Ankaştre Fırın&apos;da 180 derecede 8-9 dakika pişirin.  
Piştikten sonra üzerini keçi peyniri, taze fesleğen ve taze kekik ile süsleyin.  
Arçelik Resital Çay Makinesi&apos;nde yaptığınız nefis çay eşliğinde servis edin.

