



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZLI HAMURLAR

1,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
1 tutam tuz
3 yumurta
4 adet kuşkonmaz

Tencerenin içine suyu ve tereyağını birlikte ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynayınca içine tuz ve unu ilave edip karıştırarak unu kaşık etrafında toplamaya başlayınca dek pişirin. Un yapışmadan toplanıyorsa tencereyi ocağın altından alın. 5 dakika soğumaya bırakın. İçine yumurtaları kırıp karıştırın. Bu hazırladığınız hamurların içlerine buharda 5 dakika haşlanmış kuşkonmazları bölüp ekleyin. Daha sonra kaşık yardımıyla tepsiye tepeleme yerleştirin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırını kapatıp 10 dakika daha fırında bekletin. Servis tabaklarına alıp ikram edin.