



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGO SOSLU KUŞKONMAZ

Anadolujet Magazin

5 adet kuşkonmaz
100 g mango
1 tane chili biber
1 dal taze reyhan
20 g mascarpone peyniri
10 g parmesan peyniri
7-8 tane taze Frenk soğanı
2 dal dereotu
20 g süzme yoğurt
3 safran tanesi
1 dal taze kişniş

Orta boy bir tencereye koyduğunuz suyu kaynama noktasına getirin. Kuşkonmazları kaynayan suya atıp birkaç dakika pişirin. Yarı pişmiş kıvamdaki kuşkonmazları kaynar sudan alıp içi buz dolu bir kaba koyun. Bu sayede hem pişmesini durdurmuş hem de muhteşem yeşil tonlarını korumuş olacaksınız. Mangoyu soyup doğrayın. Chili biberi de küçük küçük kesin. Az yağlı tavada çevirip ikisini de güzelce yumuşattıktan sonra mango-chili karışımını mikserde püre hâline getirin. Süzme yoğurdu birkaç safran tanesi, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Mascarpone ve parmesan peynirine tazelik katsın diye birkaç reyhan yaprağı doğrayıp iyice karıştırarak krema hâline getirin. Sıra hepsini tabakta buluşturmaya geldi. Püre hâline getirdiğiniz chili mangoyu kişniş ile tatlandırıp zemine yerleştirin. Kuşkonmazları mango sosunun üzerine alıp yanına yoğurt sosunu koyun. Kuşkonmazların uç kısımlarına peynir kremasından sıkın. Birkaç reyhan yaprağı, dereotu ve taze Frenk soğanı serpiştirerek tabağınızı süsleyebilirsiniz.

