



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ KUŞKONMAZ

Malzemesi:

1 kg. kuşkonmaz,
16 bardak su,
2 çorba kaşığı tuz,
1 bardak mayonez

Hazırlanışı:

Kuşkonmazların uçlarındaki morumsu kısmın bitip, sarımsı rengin başladığı yerden kuşkonmazın ait kısmına kadar traş edercesine ince keserek üstlerini hafifçe alın. Sonra da her üstü alınan kuşkonmazı, içinde soğuk su olan tencereye atarak, bütün kuşkonmazları böylece ayıklayın. Kuşkonmazların ayıklanmaları sona erince, bunları soğuk sudan çıkararak, hepsinin uçlarını aynı hizaya getirerek bunları bir demet halinde ortalarından sicimle sıkıca bağlayın. Sonra da bağlanmış bu kuşkonmaz demetini içinde kaynamakta olan 16 bardak su ve 2 çorba kaşığı tuz olan tencereye atarak, tencerenin kapağını kapatın. Kuşkonmazlar yumuşak bir hal alıncaya kadar hafif ateşte 20-25 dakika haşlayın. Haşlanınca kuşkonmazları sıcak sudan çıkararak, içinde tuzlu soğuk su olan tencereye atın ve soğuk su içinde yarım saat bıraktıktan sonra soğuk sudan çıkararak, tekrar kaynar suya atın ve ancak 3 dakika kaynar suda bırakmak suretiyle kuşkonmazların ısınmalarını sağlayın. Sonra da bunları sudan çıkararak iyice kuruladıktan sonra bir tabağın içindeki katlanmış peçetenin üstüne düzgün bir şekilde yerleştirin ve yanında salçalıkta mayonez olduğu halde servis yapın.