



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MAYONEZLİ KUŞKONMAZ

1000 gram kuşkonmaz

16 bardak su

2 silme çorba kaşığı tuz

MAYONEZİ:

2 adet yumurta şansı

175 gram rafine zeytinyağı (3/4 bardak)

1 limonun suyu

Tuz

Kuşkonmazları ayıklayın, temizleyin, yıkayın, daha sonra 16 bardak su ve 2 çorba kaşığı tuz bulan tencerede kaynadıktan sonra 20 - 25 dakika kadar haşlayın, iyice yumuşayınca soğuk suya sokup çıkarın ve temiz mutfak havlusu ile kurularıp servis tabağına dizin. Yukarıdaki malzemesinden mayonez hazırlayın (ya da 200 gram hazır mayonez kullanın). Servis tabağındaki kuşkonmazların üzerine mayonezden süslü desenler yaparak servis yapın.

---