



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ KUŞKONMAZ SALATASI

1000 gram kuşkonmaz

4000 gram su (16 bardak)

1/2 kahve fincanı mayonez yada 1/2 kahve fincanı tatlı çiğ krema

- 1) Bayat ve çok kart olmayan 1000 gram kuşkonmazın uçlarındaki morumsu veya yeşil kısımların bitip de sarımsı rengin başladığı yerden kuşkonmazın alt kısmına kadar tıraş edercesine incecik kesmek suretile üstlerini hafifçe almalı, sonra da her üstü alınmış kuşkonmazı, içinde su olan tencereye atarak böylece bütün kuşkonmazları böylece temizlemelidir, (kuşkonmazlar nekadart kart veya kalın olurlarsa olsunlar bunların uçlarındaki morumsu veya yeşilimsi yerleri katiyen traş etmemelidir.)
- 2) Kuşkonmazların ayıklanması nihayete erince, bunları soğuk sudan çıkararak hepsinin uç kısımlarını aynı hizaya getirmek suretile bunları ortalarından sicimle sıkıca bağliyerek demet haline getirmeli sonra da bağlanmış bu demeti içinde 16 bardak tuzlu su kaynamakta olan tencereye atarak kapağını kapatmalı ve kuşkonmazlar yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 20 ilâ 25 dakika arasında haşlamalı, sonra da bunları sıcak sudan alarak; içinde soğuk su dolu olan bir tencereye atmalı ve yarım saat kadar soğuk su içinde bırakmalıdır.
- 3) Sonra kuşkonmazları sudan çıkararak iyice kuruladıktan sonra, uzunca bir tabağın içindeki katlanmış peçeteye yerleştirmeli, sonra da demeti bozmadan sicimini keserek çıkarmalı ve yanında mayonez olduğu halde servis yapmalıdır, (arzu edilirse: mayoneze, 1/2 kahve fincanı çiğ krema katmak suretile, kuşkonmazları servis yapmak da mümkündür.)