



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUSELİN SOSLU KUŞKONMAZ

1 kg. kuşkonmaz
Haşlamak için su
Haşlamak için 1 çorba kaşığı tuz
MUSELİN SOS
2 adet yumurta sarısı
1/2 kahve fincanı su
100 - 150 gram tereyağı ya da margarin
1 kahve fincanı çiğ krema
Tuz

Sosu hazırlamak için; bütün sos malzemesi soğuk olarak bir tencerede iyice çırpın. Çok iyi çırıldıktan sonra, çok kısık ateşte sürekli çırparak haifçe ısıtın, hemen ateşten alın. Kuşkonmazları ayıklayın, yıkayın ve tuzlu suda haşlayın. Yumuşayınca servis tabağına dizerek üzerine ya da yanına museli sosu dökerek servis yapın.
