



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ KUŞKONMAZ

4 kişilik Malzeme

1 kilo taze patates,

tuz,

2 kilo beyaz kuşkonmaz,

1 fiske şeker,

150 g tereyağı,

1 bağ soğancık (yoksa yeşil soğan).

1. Patatesleri iyice yıkayın ve kabukları ile birlikte tuzlu suda haşlayın.
 2. Kuşkonmazları soyun, şeker, tuz ve 1 kaşık tereyağı katılmış suda 15-18 dakika haşlayın.
 3. Soğanları yıkayarak kurulayın ve ince rulo halinde kıyın.
 4. Patateslerin suyunu dökün, sıcak olarak kabuklarını soyun.
 5. Küçük bir tencerede 100 g tereyağı eritin, üstünde oluşan sıvıyı kaşık ile alın.
 6. Kuşkonmazları damlamaya bırakın ve patateslerle birlikte bir servis tabağına alın. Eritilmiş tereyağı damlatın, soğanları serpiştirin.
-