



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KUŞKONMAZ RUFFO

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 1+1/2 kilo kuşkonmaz,
- 1 kahve fincanı rendelenmiş gravyer ve kaşer peyniri karışımı,
- 100 gram margarin yağı,
- 4 yumurta,
- 2 çorba kaşığı taze kaymak,
- 1 çimdik ceviz-i bevva,
- 1 tutam dövülmüş beyaz biber (bulamayanlar karabiber kullanabilirler),
- 1 tutam kırmızı biber ve tuz.

Yapımı: Kuşkonmazları temizleyip başlamalı. Sonra sadece uç bölümlerini kesip almalı. Bir kaptan 30 gram margarin yağın eritmeli. Yağ eriyince kuşkonmazların uçlarını içine atıp karıştırarak hafifçe kavurmalı. Kuşkonmazlar kavrulunca bunları yağa bulanmış ve sıcak bir yerde tutulan servis tabağına koymalı. Kalan margarin yağının yarısını poreelen bir kâseye koymalı. Kâseyi ateşte bulunan ve içinde kaynar su olan bir kabın içine oturtmalı. Kâsedeki yağ erirken bir başka kâsede yumurtaları bir tutam tuzla çırpılarak köpürtmeli. Kâsedeki yağ eriyince bunun içine çırpılmış yumurtayı, ceviz-i bevveyi ve beyaz biberi (veya karabiberi) katmalı. Tahta kaşıkla karıştırmaya ara vermeksizin bir süre kâsedekileri benmari usulüyle pişirmeli. Kâsedekiler ısınınca buna azar azar kaymağı katmalı. Kırmızı biberle rendelenmiş peynirleri serpmeli ve kâsedekiler kaynamaya başlamadan bunları benmariden indirmeli. Servis tabağındaki kuşkonmaz uçlarının üstüne dökmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.