



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## POŞE YUMURTALI IZGARA KUŞKONMAZ

Anadolujet Magazin

1 yumurta  
5 adet kuşkonmaz  
Birkaç dilim portakal  
Birkaç dilim greyfurt  
½ çay bardağı sirke  
10 g bebek turp  
1 dal Frenk maydanozu  
2 dal semizotu  
Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Kuşkonmazları kaynar suya atıp haşlayın, yarı pişmiş hâldeyken buz dolu bir kaba aktarın.

Kuşkonmazlardan birini püre hâline getirip tülbent yardımıyla suyunu iyice sıkın. Diğer dört kuşkonmazı ise zeytinyağı, tuz ve karabiber ile marine edip ızgarada güzelce pişirin. Bu sırada da küçük bir kaptaki sirkeli suyu kaynatın, kaynayan suyun tam ortasına kaşığı koyarak halkalar çizmeye başlayın ve bir girdap oluşturun. Bu girdabın tam ortasına da bir yumurta kırın.

Poşe yumurtanız pişerken tabağınızı hazırlamaya geçin. Kuşkonmaz püresini zemine yayın. Iızgarada pişirdiğiniz kuşkonmazları pürenin üzerine yerleştirin. Onların üzerine zarları temizlenmiş portakal ve greyfurt dilimlerini koyun. Poşe yumurtayı da alıp en üste yerleştirin. Tabağa biraz semizotu ve turp ile Frenk maydanozu ekleyip servise hazır hâle getirin. Ilık servis edin.

