SOSLU TAZE KUŞKONMAZ (FRANSA)

MALZEMELER
1 kg taze kuşkonmaz
Sos için:
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı sirke
2 adet kuru soğan (ince doğranmış)
4 adet kornişon turşu (înce kıyılmış),
1 demet maydanoz (ince kıyılmış),
25 adet kapari
1 adet konserve kırmızı biber (ince kesilmiş),
bir miktar hardal,
toz şeker

YAPILIŞ TARİFİ
Kuşkonmazları soyun. Mutfak ipi ile demet yaparak bir tencereye alın.
Üzerine su, limon suyu ve tuz ekleyin.
Kuşkonmazlar pişene dek haşlayın. Sos için malzemeleri karıştırın.
Hazırladığınız bu sosu kuşkonmaz demetlerinin üzerine döküp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:4837 • adı:Soslu Taze Kuşkonmaz (Fransa) • gönderen:Koç • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:52