



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 (ince 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.