



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARATORLU KUŞKONMAZ

Cevizin iç kabuklarını soyarak havanda dövülmelidir. Tamamiyle ezildikten sonra, bayat ekmeğin içi bir kâsede ıslatıp, ezilmiş taze cevizle karıştırmalı, sıkılmış limon suyunu da bunun içine katmalı, biraz da tuz ilâve ederek, hepsini iyice dövülmeli ve koyu hale geldikten sonra, zeytinyağını üzerine döküp karıştırılmalıdır. Kuşkonmazlar sade su ile haşlayıp yumuşadıktan sonra, tabağa konup üzerine hazırlanmış tarator dökülerek servise sunulmalıdır.

---