



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHUNLU KUŞKONMAZ (FRANSA)

500 g taze kuşkonmaz (sapları kesilip soyulduktan sonra, baş bölümlerinden 2,5 cm kalacak biçimde doğranmış)

1 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu

bir tutam tuz

bir tutam taze çekilmiş beyazbiber

2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

1 çorba kaşığı kıyılmış taze tarhun

Bir tencereye 2,5 cm yüksekliğinde su koyup, bir taşım kaynatın. Kaynayınca kuşkonmazları uçları aynı yöne gelecek biçimde tencereye dizip (ince uçları dışa baksın) hafifçe yumuşayınca kadar 5 - 6 dakika pişirin. Bu arada sosu hazırlamak için limon suyu, beyazbiber ve tuzu bir kâsede karıştırın. Tuz eriyince, zeytinyağını çırparak ekleyin.

Tencereyi ateşten alıp, kuşkonmazları bir süzgeçte süzün. Sonra soğuk suya tutup, yeniden süzerek, kâğıt havluyla kurulayın.

Kuşkonmazları önceden ısıtılmış tabaklara bölüştürüp, kâsedeki sosu üstlerine dökün. Tarhunlan serpip, hemen servis yapın.

Not: Kuşkonmazlar soyulunca, sap ve baş bölümleri aynı süre içinde pişer.