



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KUŞKONMAZ

1 kg. kuşkonmaz

16 bardak su

6 çorba kaşığı tuz

Salçası:

6 çorba kaşığı margarin veya tereyağı

Kuşkonmazların uçlarındaki morumsu kısmın bitip, sarımsı rengin başladığı yerden kuşkonmazın ait kısmına kadar traş edercesine ince keserek üstlerini hafifçe alın. Sonra da her üstü alınan kuşkonmazı, içinde soğuk su olan tencereye atarak, bütün kuşkonmazları böylece ayıklayın. Kuşkonmazların ayıklanmaları sona erince, bunları soğuk sudan çıkararak, hepsinin uçları aynı hizaya getirerek bunları bir demet halinde ortalarından sicimle sıkıca bağlayın. Sonra da bağlanmış bu kuşkonmaz demetini içinde kaynamakta olan 16 bardak su ve 2 çorba kaşığı tuz olan tencereye atarak, tencerenin kapağını kapatın. Kuşkonmazlar yumuşak bir hal alıncaya kadar hafif ateşte 20-25 dakika haşlayın. Haşlanınca kuşkonmazları sıcak sudan çıkararak, içinde tuzlu soğuk su olan tencereye atın ve soğuk su içinde yarım saat bıraktıktan sonra soğuk sudan çıkararak, tekrar kaynar suya atın ve ancak 3 dakika kaynar suda bırakmak suretiyle kuşkonmazların ısınmalarını sağlayın. Sonra da bunları sudan çıkararak iyice kuruladıktan sonra bir tabağın içindeki katlanmış peçetenin üstüne düzgün bir şekilde yerleştirin. Sonra da demeti bozmadan sicimi keserek çıkarın. Yanında salçalık içinde, eritilmiş tereyağı veya margarin olduğu halde servis yapın.