



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KUŞKONMAZ

1000 gram kuşkonmaz

16 bardak su

6 silme çorba kaşığı tuz

Sosu:

120 gram tereyağı ya da margarin (6 çorba kaşığı)

1 Bayat ve kart olmayan 1000 gram kuşkonmazın uçlarındaki morumsu ya da yeşil kısımları bitip de sarımsı rengin başladığı yerden kuşkonmazın alt kısmına kadar tıraş edercesine ince kesmek suretiyle üstlerini hafifçe almalı, sonra da her üstü alınan kuşkonmazı, içinde soğuk su olan tencereye atmak suretiyle bütün kuşkonmazları böylece ayıklamalıdır. (Ne kadar kart ve kalın olursa olsunlar morumsu uçları tıraş olmaz.)

2 Kuşkonmazların ayıklanmaları sona erince; bunları soğuk sudan çıkararak, hepsinin uç kısımları aynı hizaya getirilmek suretiyle bunları bir demet halinde ortalarında sicimle sıkıca bağlamak, sonra da bağlanmış bu kuşkonmaz demetini, içinde kaynamakta olan 16 bardak su ve 2 silme çorba kaşığı tuz olan tencereye atarak tencerenin kapağını kapatmalı ve kuşkonmazlar yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan az kuvvetteki ateşle aşağı yukarı 20 - 25 dakika haşlamalıdır. (Kuşkonmazların hafifçe yumuşamaları yeterlidir. Çok yumuşak hale gelinceye kadar haşlanmış kuşkonmazlar lezzetsiz olurlar).

3 Haşlanınca; kuşkonmazları sıcak sudan çıkararak, içinde tuzlu soğuk su olan tencereye atmalı ve soğuk su içinde yarım saat bıraktıktan sonra soğuk sudan çıkararak, tekrar kaynar suya atmalı ve ancak 3 dakika kaynar, suda bırakmak suretiyle kuşkonmazların ısınmalarını sağlamalı, sonra da bunları sudan çıkararak iyice kuruladıktan sonra bir tabağın içindeki katlanmış peçetenin üstüne düzgün bir şekilde yerleştirmeli, sonra da demeti bozmadan sicimi keserek çıkarmalı ve yanında salçalık içinde; yakmadan, eritilmiş tereyağı, ya da margarin olduğu halde servis yapılmalıdır.