



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KUŞKONMAZ

500 gr kuşkonmaz (haşlanıp süzölmüş)
1 litre (5 su bardağı) su
1 çorba kaşığı + 1 kahve kaşığı tuz
6 çorba kaşığı sıcak tereyağı (eritilmiş)
1 kahve kaşığı karabiber

Suyu büyük bir tencerede kaynatıp, 1 çorba kaşığı tuz ekleyiniz. Haşlanmış kuşkonmazları suya koyup, su yeniden kaynamaya başladıktan sonra 1-2 dakika, pişiriniz.

Kuşkonmazları hemen servis etmeyeceksiniz, bir süzgeçe koyup, renkleriyle tadlarını korumaları için üstüne soğuk su dökünüz.

Servis edeceğiniz zaman kuşkonmazları ısıtılmış servis tabağına koyup, üstlerine yağı dökünüz. Üstüne bir kahve kaşığı tuz ve biberi serperek servis ediniz.