



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL KUŞKONMAZ VE LİMON KÖPÜĞÜ

1.2 kilo yeşil kuşkonmaz
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tereyağı
100 g içyağı
1 yeşil limon
50 ml sebze suyu
4 yumurta sarısı
karabiber.

Kuşkonmazları yıkayın, alt kısımlarını soyun, sert uçlarını kesin. Kuşkonmazları pamuklu iplikle 4 deste halinde birleştirin. Büyük bir tencerenin içinde 2 litre suyu, tuz, şeker ve tereyağı ile birlikte kaynatın. Kuşkonmazları bu suda 15 - 20 dakika haşlayıp çıkartın, sularını süzün. İçyağı minik küpler halinde kesin ve iyice kızartın. Küpleri yağdan çıkartın. Limon kabuğunun yarısını rendeleyin, öteki yarısını soyun ve şerit halinde kesin. Limon kabuğunu ve suyunu yağın içine dökün, tekrar ısıtın, hepsini madeni bir kaba boşaltın. Kabı benmariye oturtun, içindekileri yumurta sarısı ve karabiber ile karıştırıp krem halini alana dek çırpın. Kuşkonmazları limonlu köpükle örtün, pastırma parçaları ve limon kabuğu ile garnitür yapın. Taze patates ile servis yapın.