



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KUŞKONMAZ

<https://carrefoursa.com>

10 adet kuşkonmaz
1 adet küçük boy soğan
3 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz ve karabiber
Üzeri için;
Rendelenmiş kaşar peyniri
Pul biber

Kuşkonmazları dış kabuklarından ayırdıktan sonra yıkayın. Sebzeleri bıçak kullanmadan elinizle 4-5 santimlik parçalara bölün. Küp küp doğranmış soğanı geniş bir tavada tereyağında kavurun. Soğanlar yumuşamaya başladığında kuşkonmazları da tavaya alın ve kavurma işlemine devam edin. Kuşkonmazlar 5 dakika gibi kısa bir sürede yumuşayacaktır. Sebzeleriniz yumuşadığında tuz ve karabiberi ilave edin. Bir kasede yumurtaları iyice çırpın. Çırılmış yumurtayı da tavaya alın, karıştırarak pişirin. Yumurta piştiğinde tavayı ocaktan alın ve sıcakken rendelenmiş kaşar peynirini yumurtanın üzerine yayın. Pul biber ile süsledikten sonra servis yapın.

