



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KUŞKONMAZ

İçindekiler

400 gram kuşkonmaz

2 yumurta

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı balsamik sirke

kıyılmış maydanoz

tuz ve karabiber

Kuşkonmazların uç kısımlarını, Buharlı Pişiricinin tutacak aksesuarı takılmış haldeki plakasının üzerine koyun ve 15 dakika pişirin. Yumurtaları 18 dakika haşlayın ve kabuklarını soyun. Zeytinyağı ve balsamik sirkeyle bir sos yapın ve katı yumurtaları da doğrayarak bu sosa ilave edin. Sosu kuşkonmazların üzerine dökün. Kıyılmış maydanoz ile servis yapın.
