



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KUŞKONMAZ

1 kilo kuşkonmaz (2 bağ)
3 çorba kaşığı tepeleme yağ
4 adet yumurta

- 1) Masanın üzerine altını üstüne çevirerek dibi düz bir güveç veya dibi düz küçük bir tepsi koyunuz. Kuşkonmazları teker teker alıp 2 santim çiçekli kısmına dokunmadan kabak soyar gibi güvecin üzerine dikkatlice soyunuz. Bol suya atıp kırmadan 3 defa yıkayınız.
 - 2) Sonra baş taraflarını aynı yönde ve aynı hizada olmak üzere ovucunuzun içinde bir demet yapınız. Sıktıktan sonra sicimle 2-3 yerinden parçalamadan bağlayınız. Dip taraflarını 2 santim kesin.
 - 3) Bol kaynar tuzlu suya, bağladığınız kuşkonmazları atıp ilk taze olduğu zaman 8-10 dakika, sonraları ise 12-15 dakika haşlayınız.
 - 4) Üzerine temiz bir bez kapatınız. Yalnız devamlı sapını hafif sıkarak pişip pişmediğini kontrol ediniz. Sicimlerinden bir çatalla tutup, kuşkonmazları kırmadan çıkarınız.
 - 5) Sicimlerini çıkardığınız kuşkonmazları bir servis tabağına koyunuz.
 - 6) Yumurtaları tereyağda katı pişiriniz.
 - 7) Kuşkonmazları 4 tabağa bölüştürün ve herbirinin yanına bir adet yumurta koayarak servis yapınız.
-