



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KUŞKONMAZ

3 adet kuşkonmaz
5 yemek kaşığı zeytinyağ
120 gr. parmesan peyniri

Kuşkonmazların kök kısmını kesip çok kalın ve sert ise üst kabuğunda soyun. Daha sonra ızgara ya da mangalda bir kaç dakika döndürerek pişirin. Sonra üzerine zeytinyağ ve parmesan peyniri koyarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:135166 • adı:Zeytinyağlı Kuşkonmaz • gönderen:anne eli • indirme tarihi:08.05.2024 - 08:00