



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA MÜCVERİ

3-4 sap körpe pırasa
100 gr beyaz peynir
3 yumurta
2 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber

Pırasaların üzerinden bir kat soyun, yıkayarak ince ince, halka doğrayın. Yeterince su konulmuş bir tencerede yumuşayınca kadar haşlayın. Süzgi yardımıyla suyu süzün ve pırasaları soğumaya bırakın. Beyaz peyniri çatalla ezerek üzerine 3 yumurta kırın. İki çorba kaşığı un ekleyerek malzemeyi birbirine yedin. Soğumuş pırasaları da katarak mücveri hazırlayın. Tuz ve karabiberi eklemeyi unutmayın. Kızdırılmış çiçek yağına karışımından bir kaşık koyarak her iki yanını yanmadan kızartın. (Eğer mücver dağılıyorsa bir kaşık un ilave ederek bunu önleyebilirsiniz.) Sıcak ve soğuk servis yapın.

Not: Arzu edenler mücvere taze soğan, kekik, nane gibi baharatlar da üave ederek tat değişiklikleri yapabilir.



Fotoğraf "perçin" tarafından gönderildi. 14.02.2020