



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR MÜCVERİ

200 gram konserve mısır tanesi
2 yumurta
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
2 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
Tuz, karabiber, pul biber

Çırtıdığınız yumurtalara kıyılmış maydanoz, baharat ve zeytinyağı ekleyin. Mısır taneleri, kabartma tozu ve unu da ilave edip iyice karıştırın. Tavadaki kızan yağa mısırlı karışımından, aynı mücver gibi kaşık kaşık koyup iki yüzünü de kızartın. Sıcak ya da soğuk ikram edin.