



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA MÜCVER

- 1 kg pırasa
- 1 adet sivri biber
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 demet maydanoz
- 2 dal fesleğen
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber
- Kızartma için sıvıyağ

Pırasaları ve sivri biberi 1 cm kalınlığında dilimleyin. Teflon tencereye alıp kısık ateşte kendi suyuyla pişirin. Pırasalar soğuyunca 2 yumurta, un, beyazpeynir, maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Maydanozu ve fesleğeni temizleyip kıyın. * Sıvıyağı bir tencerede kızdırın. Mücver malzemesinden bir çorba kaşığı kadar alıp kızgın yağa dökün. Pembeleşinceye kadar arkalı önlü kızartıp kâğıt havlu üzerine alın.