



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA MÜCVERİ

Gülhan Kara

2 adet ince pırasa
2 adet yumurta
Yarım su bardağı un
2 çorba kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber

Pırasaları temizleyip yıkayın. İri parçalar halinde kesip kaynar suda 3 dakika kadar haşlayın. Soğuk suya alıp soğutun ve suyunu sıkarak süzün.

Pırasaları bıçakla incecik doğrayın veya doğrayıcınızda kıyın.

Yumurtaları derince bir kaseye kırıp çırpın. Un, tuz, karabiber ve galeta ununu ilave edip karıştırın. Kıyılmış pırasayı ilave edip karıştırın.

Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Bir mutfak fırçası kullanarak haznenin dibini hafifçe yağlayın.

Pişirme haznesine dört porsiyon halinde mücver karışımından kaşık kaşık döküp hazneyi yerine yerleştirin. Isıyı 200 dereceye getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 20 dakikaya ayarlayın. Mücverleri sıcak veya ılık servis edin.

Not: Dilerseniz pırasa mücver karışımına ince rendelenmiş havuç ve kıyılmış yeşil soğan sapları ekleyebilirsiniz.

