PIRASA MÜCVERİ

4 kişilik
750 gram pırasa
3 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peynir, lor veya çökelek
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
Yarım demet dereotu
yarım demet maydanoz
tuz
karabiber
1 su bardağı sıvıyağ
Sos için:
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı salça
1/4 limon suyu
2 kesme şeker
tuz
karabiber

Pırasayı ayıklayıp, yıkayın. Pırasalar kalın ise boyuna 4 parçaya, ince ise boyuna 2 parçaya kesin. Daha sonra pırasaları yarım santim aralıklarla doğrayın. Pırasaları tencereye alıp, hiç su ve tuz ilave etmeden ağır ateşte çok fazla yumuşatmadan haşlayın. Pırasaları tencereden alm. Sulu kalmış ise sularını süzün. Derince bir kaba aktarıp soğumasını bekleyin. îçine yumurta, un, ezilmiş beyaz peynir ilave edin. Maydanozu ve dereotunu incecik kıyın. Tuz ve karabiber ile birlikte pırasalara ekleyin. Bütün malzemeleri özleşene dek karıştırın. Tavaya sıvı yağ alıp kızdırın. Pırasaları mücver harcından 1 kaşık alıp yağa aktarın. Hafifçe yassı-laştırıp mücverleri kızgın yağda arkalı önlü kızartın. Mücverleri emici bir kağıt üzerine çıkartın. 5 dakika sonra servis tabağına alm. Üzerine sosunu dökerek servis yapın.

Sosu: Küçük bir tavaya 2 kaşık sıvı yağ alın. Dövülmüş sarımsakları ve salçayı ilave edin. 1-2 dakika kavurun. îçine limon suyunu, şeker, tuz ve karabiberi ilave edin. 1 fincan su ilave ederek bir taşım kaynatıp ateşten alın.

© lezzetler.com tarif no:51624 • adı:Pırasa Mücveri • gönderen:Dara'lı • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:03