



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU PIRASA MÜCVERİ

6 kişilik malzeme:

1 kg pırasa

2 yumurta

3-4 çorba kaşığı un

3-4 çorba kaşığı rendelenmiş beyazpeynir

1 demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Sos İçin:

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı un

1 çorba kaşığı domates salçası

2 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı tozşeker

Tuz

Karabiber

1. Pırasaları temizleyip küçük doğrayın. Teflon tencereye alıp kısık ateşte kendi suyuyla pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Pırasalar soğuyunca 2 yumurta, un, beyazpeynir, maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip bir çatalla karıştırın. Maydanozları temizleyip kıyın.

2. Sıvıyağı bir tencerede kızdırın. Mücver malzemesinden bir çorba kaşığı kadar alıp kızgın yağa dökün. Kaşıkla hafifçe bastırarak yassılaştırın. Pembeleşinceye kadar arkalı önlü kızartıp kâğıt havlu üzerine alın. Tüm malzemeyi bu şekilde kızartın.

3. Sos için sarımsakları temizleyip ezin. Küçük bir tavada sıvıyağı kızdırın. Unu ekleyip kavurun. Salça, sarımsak, şeker, tuz ve karabiberi tavaya ekleyip karıştırarak pişirin. Mücverleri servis tabağına alıp hazırladığınız sosla birlikte sıcak servis yapın.