



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE MÜCVERİ

Eyüp Sevinç

800 gr taze fasulye
120 gr tereyağı
3 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
½ çay kaşığı yenibahar
Tuz

Fasulyelerin kılıçklarını temizleyin. Uzunlamasına ince şeritler biçiminde kesin. Yıkayın ve suyunu iyice süzdürün. Teflon bir tavada fasulyeleri birkaç dakika kavurun ve sonra tereyağını da ekleyip fasulyeler yumuşayınca kadar kavurmaya devam edin. Tuzunu ve biberini serpip karıştırın. Yumurtaları ve unu bir kaptan çırpıp tavadaki fasulyelerin üzerine dökün. Hızlıca karıştırıp tavayı ateşten alın ve mücveri tavanın kendi sıcaklığında pişmeye bırakın. Altüst edip yeniden ateşe oturtun ve diğer yanını da biraz kızartın. Pişen mücverin üzerine yenibahar serpip, sıcak olarak servis yapın.

Not: 19.yy Osmanlı mutfağında yer alan bir yemektir. Mücver aslında bir yemek adı değil, bir pişirme tekniğidir ve Osmanlı döneminde pek çok farklı sebze ile yapıldığı bilinmektedir. Fakat günümüze sadece kabak mücveri ulaşmıştır

