



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI MÜCVERİ

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 3 Çorba Kaşığı
Un 6 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Galeta Unu 4 Çorba Kaşığı
Karabiber 1 Tutam
Susam 1 Çorba Kaşığı
Ceviz 2 Çorba Kaşığı
Soğan 1 Adet
Yumurta 3 Adet
Balkabağı 250 Gram

Balkabağını haşladıktan sonra çatalla ezin. İnce kıyılmış soğanı 3 çorba kaşığı zeytinyağında kavurun ve soğumaya bırakın. Balkabağı, soğan, 1 adet yumurta, un, dövülmüş 2 çorba kaşığı ceviz, tuz ve karabiberi iyice yoğurun. Elinizi una bulayıp bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve şekil verin. Diğer tarafta bir kasede galeta unu ve susamı karıştırın. 2 adet yumurtayı ayrı bir kasede çırpın. Hazırladığınız mücverleri önce susamlı karışıma daha sonra yumurtaya bulayın. Kızgın sıvıyağda arkalı önlü kızartın. Sarmısaklı yoğurtla birlikte servis yapın.

