



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI MÜCVERİ

400 gram balkabağı
2 dal taze adaçayı
2 dal taze soğan
1 su bardağı un
2 adet yumurta
1 şişe maden sodası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yarım kahve fincanı zeytinyağı
Servis için:
Sarımsak ve dereotlu yoğurt

Balkabağını rendeleyin. Taze soğan ve adaçayını ince kıyın. Sırasıyla yumurta, maden sodası, un, tuz ve karabiberi ekleyip, akışkan bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı hafif zeytinyağı ile yağlayın. Mücverleri kaşıkla yuvarlak ve ince şekilde tavaya dökün. Her iki yanını da kızartın. Sarımsak ve dereotu katılmış yoğurt ile servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.12.2021