



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEYAZ PEYNİRLİ MAYDANOZ MÜCVERİ

2 demet maydanoz
2 dilim beyaz peynir
2 adet yumurta
1 diş sarımsak
1 çay bardağı süt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartma yağı

Maydanozlar çok çok ince kıyılır. Üzerine ezilmiş peynir, yumurta, süt, ezilmiş sarımsak, kırmızı biber ve tuz konur. Çatalla karıştırdıktan sonra karbonat ve kek hamuru kıvamına gelene kadar karıştırarak un ilave edilir. Tavaya derin yağ konur, orta ateşe oturtulur. Kaşıkla harçtan alıp yağa dökülür, bir tarafı kızarınca çevrilir, diğer yüzü de kızartılır ve yağdan alınır.