



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE VE NANELİ MÜCVER

<https://www.milliyet.com.tr>

Hamuru için:

1 su bardağı haşlanmış bezelye

Çeyrek demet ince doğranmış nane

Yarım fincan badem unu

1 yeşil soğan, dilimlenmiş

2 yumurta

Bir tutam rafine edilmemiş deniz tuzu ve karabiber

1 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

Servis etmek için salata:

Yarım salkım turp

1 orta boy salatalık

2 adet marul başı

Çeyrek demet nane

1 su bardağı bebek ıspanak

Salata sosu:

Sızma zeytinyağı

1 limon suyu

Elma sirkesi

Bir tutam rafine edilmemiş deniz tuzu ve karabiber

Bir kapta bezelye, nane, badem unu ve yeşil soğanı karıştırın.

Ayrı bir kapta yumurtaları bir tutam deniz tuzu ve karabiberle çırpın.

Yumurtaları kuru karışıma ekleyin ve krep karışımı elde edene kadar karıştırın.

Orta ila yüksek ateşte ayarlanmış bir tavaya 1 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin.

Hamur karışımından yuvarlak şekilde kaşıkla tavaya dökün.

Mücverlerin her iki tarafını 3 - 5 dakika veya altın olana kadar pişirin.

Yanına servis etmek için; turp, salatalık, marul, nane ve ıspanaktan oluşan doğranmış salatayı karıştırın.

Salata sosu için tüm malzemeleri karıştırın ve salataya ekleyin.

Kızarmış mücverleri hazırladığınız salatayla servis edin.



