



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ MÜCVER

5 adet yumurta
1 adet lri patates
1 demet taze soğan
4 çorba kaşığı un
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 kg. taze bezelye
Tuz
Karabiber

Bezelyenin üçte ikisini ve patatesi soyduktan sonra beraberce haşlayınız. Haşladığınız bezelye ve patatesi çatalla ezerek birleştiriniz. Yumurtaları çukurca bir kabin içine kırınız. Ezdiğiniz bezelye ve patates karışımını yumurtaya ilave ediniz.

Dereotu, maydanozu yıkadıktan sonra, ince ince kıyınız. Yumurtaları püreye ilave ediniz. Karışımın içine yavaş yavaş unu ekleyerek karıştırınız. Tuzunu, karabiberini ekip, çatalla ezerek bütünleşiriniz. Tavanın içine yağı koyup ocakta kızdırınız. Yaptığınız karışımın içine kalan bezelyeleri atıp, karıştırdıktan sonra kaşıkla alıp, kızgın yağın içine atınız. Altı üstü pembeleşinceye kadar kızartınız. Kızaran mücverleri tavadan alıp, emici bir kağıt üzerine koyarak fazla yağın süzdürünüz. Aynı yağda uzunlamasına kesilmiş, kırmızı veya yeşil dolmalık biberleri börtürüp, her ikisini sıcak sıcak ikram ediniz.

