



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ MÜCVER

1 su bardağı konserve mısır
1 su bardağı konserve bezelye
1/4 su bardağı un
1/4 su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı sana yağı
1 çay bardağı kaşar rendesi
2 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
1 kırmızı biber
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı granül pane harcı
Kızartmak için sıvı yağ
2 yumurta

Biberin çekirdeklerini temizleyip zar şeklinde doğrayın.

Mısırın ve bezelyenin suyunu süzün.

Yumurtaları geniş bir kaseye kırın.

Unlar, granül pane harcı, kabartma tozu ve 2 çorba kaşığı sana yağını ekleyip çırpın.

Mısır, doğranmış kırmızıbiber, kıyılmış dereotu ve kaşar peynirini ilave edip karıştırın.

Tuz ve karabiberi ekleyip tatlandırın.

Ayçiçeği yağını tavaya ekleyip kızdırın.

Bezelyeli karışımdan birer çorba kaşığı dolusu alıp tavaya ilave edin.

Kaşığın tersiyle hafifçe bastırıp yuvarlak şekil verin.

İki taraflı kızartıp fazla yağın süzülmesi için kağıt havlu üzerine alın.

Servis tabaklarına paylaştırıp sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Anonymous" tarafından gönderildi. 24.10.2014