



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN USULU MÜCVER

Saniye Döldüş

1,5 su bardağı basmati pirinç
2 su bardağı su
2 demet taze soğan
2 adet kırmızı biber
3 adet yumurta
1 diş dövülmüş sarmısak
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı soya sosu
Toz kırmızıbiber, tuz
Kızartmak için:
200 gram margarin
Yarım su bardağı sıvıyağ

Pirinci tuzlu suda 15 dakika haşlayın ve süzün.

Diğer tarafta jülyen doğranmış taze soğan ve kırmızı biber, az çırpılmış yumurta, sarmısak, un, soya sosu, toz kırmızıbiber ve tuzu ilave edip iyice karıştırın.

Bu karışımı pirince ekleyin.

Yapışmaz yüzeyle bir tavada margarinini eritip içine sıvıyağı katıp kızdırın.

Harçtan bir kaşık alıp tavaya dökün ve üzerine hafifçe bastırarak arkalı önlü kızartın.

İç harç bitene kadar işleme devam edin.

Kızarmış mücverleri kağıt havlu üzerine çıkarıp yağını süzdürün ve Çin sosu ile servis yapın.

