



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES MÜCVERİ

1,5 su bardağı çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küp küp doğranmış domates

Yarım soğan

1 kalın dilim (100-150 g) az yağlı sert beyaz peynir (veya lor peyniri)

1 yumurta

2 tepeleme yemek kaşığı un

1 avuç ince kıyılmış maydanoz

1 avuç ince kıyılmış taze nane

Tuz

Karabiber

Kızartmak için kullandığınız tavanın dibini kaplayacak kadar sıvı yağ

Soğanı minik minik doğrayın.

Peyniri ezin.

Bir kaptan yumurtayı tuz ve karabiberle çırpın.

İçine domates, soğan, peynir, maydanoz, nane ve unu ekleyip karıştırın.

Sıvı yağı geniş bir tavada kızdırın.

İçine harçtan birer yemek kaşığı alıp koyun ve kaşığın sırtıyla bastırın.

Altı kızardıktan sonra ters çevirip üzerini de kızartın Ve kağıt havlu serilmiş bir tabağa alın.

