



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MISIR MÜCVERİ

Eyüp Sevinç

2 su bardağı mısır
3 adet yumurta
5 dal taze soğan
½ su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Mısırın suyunu iyice süzün. Yumurtaları çukur bir kap içerisine kırıp çırpın ve içine unu ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edin. Ardından ince kıyılmış taze soğanları, tane mısırı, maydanoz, rende beyaz peynir, tuz, karabiber ve pul biberi ilave edip karıştırın. Kızartma tavaına koyduğunuz sıvıyağına 2 kaşık hazırladığınız karışımdan koyun. Bir yanı kızarınca diğer tarafını çevirip kızartın. Bir kağıt üzerine çıkararak fazla yağını süzdürün. Ilık servis edin.

