



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGANOTLU MÜCVER

1/2 kg ısırganotu
1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 adet soğan
1 tutam maydanoz
3 sap taze soğan
1 tutam dereotu
1 tutam taze nane
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Alabildiği kadar un
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Isırganotunu haşlayın ve doğrayın. Pirincinizi haşlayın ve süzün. Soğanı çok ince şekilde doğrayın, taze soğanı doğrayın. Nane, dereotu, maydanozu ince olarak doğrayın. Tüm malzemeyi karıştırma kabına alın ve üzerine 2 yumurtayı kırın, tuzunu karabiberini ekleyin ve alabildiği kadar unu da ekleyin. Tavaya yağı alın üzerine ısırganotlu harçtan 2 parmak kalınlığında dökün ve omlet yapar gibi pişirin.