



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAK KÖKÜ MÜCVERİ

1.5 kg. Ispanak  
3 Adet Taze Soğan  
5 Yemek Kasığı Un  
4 Adet Yumurta  
1/2 Demet Maydanoz  
1/2 Demet Dereotu  
Tuz  
Karabiber  
Kızartmak İçin Sivi Yağ

Ispanagi ayıklayın. Kök kısmını 5 cm. uzunluğunda keserek ayırın, iyice yıkayın. 1/2 su bardağı su ile 7 dakika haslayın. Suyunu sıkıp ince ince kiyin.

Taze soğan, maydanoz ve dereotunu kiyip ıspanak kökü ile karıştırın.

Daha sonra karışımına un ve yumurtaları ekleyin. Mücveri tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Hazırladığınız mücver malzemesini kızgın yağa kasık yardımıyla kısım kısım dökerek kızartın. Kızaran mücverleri kâğıt havluya koyup fazla yağını çektiğinden sonra servis yapın.

