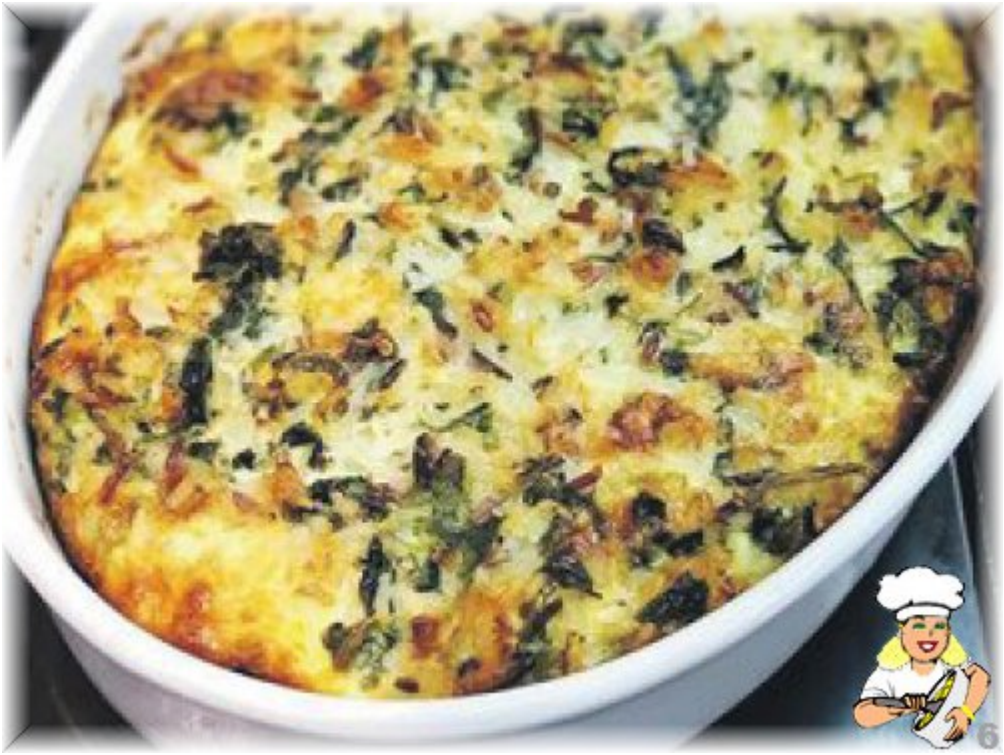
ISPANAKLI FIRIN MÜCVER

1 adet kırmızı biber
2-3 adet pırasa
Yarım bağ ıspanak
1 adet havuç
1 adet patates
3 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı pul biber
Yarım paket kabartma tozu
Üzeri için:
Kaşar peyniri rendesi

İlk olarak kırmızı biberi ince ince doğrayalım ve geniş bir kabın içerisine alalım. Pırasaları ve temizlediğimiz ıspanakları da ince ince doğrayarak biberlerimizin üzerine ekleyelim. Ardından havuç ve patatesi de rendeleyelim ve elimizle suyunu sıkarak diğer malzemelerin yanına alalım.
Ayrı bir kap içerisine yumurta, sıvı yağ, un, tuz, karabiber, pul biber ve kabartma tozunu çırpalım. Sebzeleri güzelce karıştıralım, ardından sosu üzerine dökerek tekrar karıştıralım.
Borcama pişirme kağıdı yerleştirelim ve mücver karışımını dökerek spatula yardımı ile her yerine gelecek şekilde yayalım.
Mücveri 180°C fırında yaklaşık 30-35 dakika kadar pişmeye bırakalım. Sürenin sonunda mücveri fırından aldıktan sonra üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirerek üzerleri kızarana kadar tekrar fırına verelim.



© lezzetler.com tarif no:166261 • adı:Ispanaklı Fırın Mücver • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:23.05.2024 - 02:16