



## KIRMIZIBİBERLİ MÜCVER

4 adet kırmızı biber  
2 adet yumurta  
1 demet maydanoz  
10 tane yeşil soğan  
2 adet kabak  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı Tuz  
Kızarma yağı

Kabaklar rendelenir. İnce ince doğranmış soğan, maydanoz, kırmızı biber, yumurta, un, tuz ve karabiber bir kaba alınıp iyice karıştırılır.

Tavada yağ kızdırılır. 1 yemek kaşığı karışımdan alınır ve tavaya konulur. Kaşığın sırtı ile mücver hamuruna bastırılarak inceltilir. Diğer yüzü çevrilerek iyice kızartılır.

