



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMA MÜCVERİ

3 adet yumurta
200 gr kıyma
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı un
1 adet kuru soğan
Yarım tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
Kızartma yağı

Soğan rendelenir, maydanoz ince kıyılır. Kıyma, un, karbonat, yumurta, tuz ve karabiber ilave edilir. Bütün malzeme bütünleşene kadar karıştırılır. Tavaya derin yağ konur, ateşe oturtulur, kızınca tatlı kaşığıyla harçtan dökülür, kızarınca yağdan alınır ve kağıt havluya çıkarılır.