



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY MISIR MÜCVERİ

4/3 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 su bardağı mısır konservesi

Yarım su bardağı un

1 ay kaşığı kabartma tozu

2 adet yumurta

Tuz

Karabiber

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Bir kabin içinde rendelenmiş kaşar peyniri, mısır konservesi, un, kabartma tozu, yumurta, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Malzemeden, akışkan olmayan bir harç elde edin. Bol kızgın sıvıyağda, malzemeden kaşık kaşık alıp kızartın. Sıcak veya soğuk servis yapın.

Not: Arzuyla göre mücveri hazırlarken içine ince kıyılmış maydanoz veya dereotu da katabilirsiniz.