



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN MÜCVERİ

500 gram soğan
500 gram hazır kek unu
1 demet çok ince kıyılmış taze nane veya 2 yemek kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Alabildiğince ılık su
Kızartmak için:
1 çay bardağı ayçiçeği yağı

Öncelikle soğanları ayıklayın. Yarısını çok ince, yemeklik dilimleyin. Geri kalan soğanları ise rendeleyin. Derin bir kâsenin içinde soğanlarla kek unu karıştırıp, nane, tuz ve karabiberi ekleyin. Üzerine azar azar ılık su ekleyerek bir taraftan da çatalla karıştırın. Boza kıvamında akıcı bir hamur hazırlayın.

Diğer tarafta bir tavaya 1 çay bardağı ayçiçeği yağını koyun. Yağ kızınca, bir yemek kaşığına doldurduğumuz akıcı kıvamdaki karışımı tavaya boşaltın. Bu şekilde tüm tavayı hamur parçalarıyla doldurup, kızartmaya başlayın.

Kızaran mücverleri üzerine kağıt peçete serilmiş servis tabağına alın. Yağını emdirip, mücverleri servise sunun.

