



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABLAB MÜCVERİ

1 su bardağı nohut
1 demet maydanoz
3 diş sarımsak
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tatlı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı su
Un
Sıvıyağ

Nohut iyice yumuşayana kadar haşlanır. Haşlama suyundan alınır ve rondodan geçirerek püre yapılır. Yoğurma kabına aktarılır. Üzerine yumurtalar kırılır. İnce kıyılmış maydanoz, sarımsak konur. Su ilave edilir. Kimyon, tuz ve toz biber ilave edilir. Akıcı ve bütünleşmiş bir harç olana kadar un ilave edilir. Derin tavaya sıvıyağ konur. Isınınca kaşıkla harçtan bırakılır. Mücverlerin iki yüzü kızarınca emici bir kağıdın üzerine çıkarılır.