



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZ MÜCVERİ

1 demet maydanoz ve dereotu
1 çorba kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı beyaz peynir
Tuz
Karabiber
2 adet yumurta
1 kahve fincanı süt
Aldığı kadar un
Üzerine:
Sarımsaklı yoğurt
Kırmızı toz biber

Bir demet maydanozu ve dereotunu bolca yıkayıp, incecik kıyalım. Bir çorba kaşığı nane, bir tatlı kaşığı kekik, iki çorba kaşığı beyaz peynir, tuz ve karabiberi karıştıralım. İki adet yumurta, bir kahve fincanı süt ve aldığı kadar unu da katıp, kek kıvamında bir hamur hazırlayalım. Tavaya sıvıyağı alalım. Yağ kızarıncaya, kaşıkla hamurdan alıp, kızartalım. Eğer yağın çekmesini istiyorsanız, havlu kağıdın üzerine biraz turalım. Daha sonra servis tabağına alıp, üzerine yoğurtlu sarımsak ile toz biberi ekip, servis yapalım.

[ML® Havuç Mücveri için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023