



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ MISIR MÜCVERİ

<https://tafed.org.tr>

2 su bardağı haşlanmış mısır
2 yemek kaşığı süt
1 su bardağı haşlanmış mercimek
1 diş sarımsak
4 adet yeşil soğan
1 fincan yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 fincan domates sos
1 adet yumurta
Kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı biber salçası
Karabiber
Tuz
¼ bağ dereotu

Mısır ve mercimekler derin bir kaseye konur.
İçerisine taze soğan, sarımsak ve dereotu çok ince bir şekilde doğranır ve diğer malzemeler karıştırılır.
Kızgın yağda veya 180 derece ısıtılmış fritözde kaşık yardımı ile şekillendirilip kızartılır.
Yoğurt ve domates sos ile servise sunulur.

