



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR MÜCVERİ

haşlanmış mısır 250 gram konserve
un 100 gram
yumurta 3 adet
taze soğan 3 dal doğranmış
maydanoz 1/5 demet doğranmış
dereotu 1/5 demet doğranmış
kaşar peyniri 1/2 su bardağı rendelenmiş
nane 1 tatlı kaşığı
tuz 1/2 çay kaşığı
karabiber 1/2 çay kaşığı

Yumurtaları derin bir kaba aktarın. Un ilavesiyle karıştırmaya başlayın. Suyunu süzdürdüğünüz haşlanmış konserve mısır, doğranmış taze soğan, dereotu, maydanoz, rendelenmiş kaşar peyniri, nane, tuz ve karabiber ilavesiyle karıştırma işlemi sürdürün. Önceden ısıttığınız geniş tabanlı bir tavaya az miktarda ayçiçek yağını ekleyip kızdırın. Küçük bir kaşık yardımıyla tavaya aldığınız mısırlı mücver harcını, ters yüz ederek hafif bir renk alana kadar kızartın. Sıcak ya da ılık olarak servis edin.

