



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR MÜCVERİ

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı mısır taneleri  
1 orta boy rendelenmiş havuç  
1 küçük rendelenmiş soğan  
2 adet yumurta  
1/4 su bardağı un  
1/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
1/4 su bardağı ince doğranmış taze maydanoz veya dereotu  
1 diş rendelenmiş sarımsak (isteğe bağlı)  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı

Taze mısır tanelerini bir kabin içine alın ve üzerine rendelenmiş havuç, rendelenmiş soğan, ince doğranmış maydanoz veya dereotu, rendelenmiş sarımsak (isteğe bağlı) ve rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Karıştırın. Başka bir kaptaki yumurtaları çırpın. Üzerine unu, kabartma tozunu, tuzu ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın. Yumurta karışımını, mısır ve diğer malzemelerin bulunduğu kaba ekleyin. Tüm malzemeler iyice karışana kadar spatula veya kaşıkla karıştırın.

Tavaya biraz zeytinyağı ekleyin ve ısıtın.

Hazırladığınız mücver harcından kaşıkla alarak tavaya koyun ve hafifçe bastırarak düzleştirin. Tavaya sığacak kadar mücver harcını kullanarak işlemi tekrarlayın.

Mücverler altın rengi olana kadar her iki tarafını da kızartın. Kağıt havlu serili bir tabağa alarak fazla yağını süzdürün.

Sıcak veya ılık olarak servis yapın. İsteğe bağlı olarak yanında yoğurt veya sos ile servis edebilirsiniz.

