



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR MÜCVERİ

2 yumurta
tuz
karabiber
yarım su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1,5 çay bardağı rendelenmiş kaşar
1 bardak konserve mısır tanesi
25 gr. tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Yumurta tuz ve karabiberi bir kasede çırpın. Un ve kabartma tozunu ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edene kadar çırpıma devam edin. Rendelenmiş kaşar peyniri ve mısır tanelerini unlu karışıma ilave edip karıştırın. Tereyağı ve sıvıyağı tavaya alıp kızdırın, mısırlı harçtan birer çorba kaşığı dolusu tavaya alıp dökün. Kaşığın tersi ile hafifçe bastırıp üzerini düzleyin. Her iki tarafını da kızartın.