



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR MÜCVERİ

1 kase Penguen Mısır
1 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan
1 demet dere otu
1 adet kabak
3 yumurta
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı susam
Kızartma için zeytinyağı
Kaya tuzu
Çekme karabiber

Kabağı rendeleyin ve derin bir karıştırma kabına alın.

Yeşillikleri ince ince kıyın ve kaba ilave edin.

Penguen Mısır ekleyin.

Yumurtayı, unu, tuzu ve karabiberi ekleyin.

Tüm malzemeyi iyice karıştırın.

Tavayı ocağa koyup zeytinyağı ile yağlayın.

Tavaya kaşık kaşık hazırladığımız mücverden ilave edin.

Kızarmaya başlayan mücverlerin üzerine susam ilave edin. Çevirince diğer tarafına da susam ekleyin.

Hepsini kızarttıktan sonra servis edin.

