



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MISIRLI MÜCVER

300 gr. mısır
2 adet yumurta
1/2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
25 gr. margarin
2 kaşık sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Yumurta, tuz ve karabiberi çirpin. Un ve kabartma tozunu ilave ederek çırpmaya devam edin. Mısır ve rendelenmiş peyniri de koyup karıştırın. Margarin ve sıvı yağı kızdırın. Karışımdan birer kaşık koyarak önlü arkalı kızartın. Mücverleri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın gitmesini sağlayın. Soğuk olarak servis yapın.