



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## MISIRLI MÜCVER

### Malzemeler

- 1 su bardağı suyu süzölmüş Tukaş Mısır
- 2 yumurta
- 2 adet taze soğan
- 1 su bardağı rendelenmiş Tukaş Taze Kaşar Peyniri
- 1 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı Tukaş Hamur Kabartma Tozu
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı Tukaş Tereyağı
- Tuz, karabiber

### Hazırlanışı

- Tukaş Mısır'ın suyunu süzün.
  - Yumurtaları kırıp; un, Tukaş Hamur Kabartma Tozu ve sıvıyağı ekleyip çirpın.
  - Mısır ve kaşar peynirini ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiberi de ekleyin.
  - Tereyağını tavaya ekleyip, eritin. Mısırlı karışımdan birer yemek kaşığı alıp, tavaya dökün ve yuvarlak şekil verin.
  - İki taraflı kızartın.
  - Sıcak olarak servis yapın.
-