



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUCARİ

1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar mısır unu
1 su bardağı un
100 g AYTAÇ GURME SUCUK
4 yemek kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
500 g yoğurt
500 g soğan
1 çay bardağı Ayçiçek yağı
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Kuru nane

Soğanların kabuklarını soyun ve küçük küpler halinde doğrayın.

Bir tavada tereyağını eritin, Ayçiçek yağını ilave edin ve ısıtın.

Soğanları ekleyin ve soğanlar pembeleşene kadar pişirin.

AYTAÇ GURME SUCUK 7'li küçük küçük doğrayın ve tavaya ilave edin. Yaklaşık 3 dakika daha pişirin ve ayrı bir yere alın. Tuz, çekilmiş tane karabiber ve kuru nane ile lezzetlendirin.

Yumurtalardan birinin sarısını ayırın.

Çırpma kabına yumurtaları ve yoğurdu ilave edin, mikserle karıştırın.

1 su bardağı unu, kabartma tozunu ve kek hamuru kıvamına gelecek kadar mısır ununu ilave edin.

Soğanlı ve AYTAÇ GURME SUCUK 7'li harcı hamura ilave edin, karıştırın.

Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın, hafifçe un serpin.

Hamuru tepsiye aktarın, fırça yardımı ile 1 adet yumurta sarısını üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Soğuduktan sonra dilimleyerek servis edin.

