



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUÇARI

3 YUMURTA
1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ
1 SU BARDAĞI YOĞURT
1 SU BARDAĞI UN
2 SU BARDAĞI MISIR UNU
1,5 PAKET KABARTMA TOZU
2 ORTA BOY SOĞAN
200 GR. SUCUK
1 TATLI KAŞIĞI KURU NANE
1 TATLI KAŞIĞI PUL BİBER
TUZ

Bir tavaya sıvı yağı alıpküp doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Sucukları küp doğrayıp ekleyerek yarım dk. daha kavuralım, tavayı ateşten alarak soğutalım. Yumurtaları, sıvı yağı, yoğurdu birlikte 1 dk. çırpalım. Unu, mısır ununu, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştırarak Sucuklu.soğalı harcı, tuzu, pul biberi ve kuru naneyi ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Kal margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190° ısıllı fırında kek pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.