



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER

3 adet yumurta
3 adet kabak
Yarım su bardağı un
2-3 dal yeşil soğan
Yarım demek maydanoz
Bir tutam dereotu
Tuz
Karabiber
Pul biber

Kabaklar soyulur ve rendenin iri kısmıyla rendeleyin. Yeşil soğan, maydanoz ve dereotunu minik minik doğrayın. Karıştırma kabına yumurtayı ve unu aktarın. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice çırpın. Baharatları, suyu iyice sıkılmış kabakları, dereotunu, maydanozu ve yeşil soğanı ekleyip karıştırın. Teflon tavaya az miktar sıvı yağ ekleyip avuç içi kadar porsiyonları tavaya koyup mücverleri kızartın. Her iki tarafı da kızarttıktan sonra havlu kağıt serilmiş servis tabağına alın. Bütün hamur bitene kadar bu işlemi yapın. Sıcak servis edin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 02.11.2021