



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER

- 1,5 su bardağı kabak (rendelenmiş)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 2 adet yumurta
- 1,5 çay bardağı un
- 4 dal taze soğan (ince kıyılmış)
- 1/4 adet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/4 adet dereotu (ince kıyılmış)
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Suyunu sıktığınız kabakları derin bir kaseye ekleyin.

Üzerine havuçları ekleyin.

Yeşillikleri ve yumurtaları ekleyin.

Unu, tuzu ve karabiberi de ekleyin ve karıştırın.

Airfryeri 180 dereceye ayarlayın. Önden 1-2 dakika ısıtın.

Haznenin dibini yağlayın ve mücver karışımından birer kaşık ekleyin.

Üzerine yağı ekleyin ve 7-8 dakika pişirin. Hazneyi çıkartıp tekrar kalan yağı ekleyin ve çalıştırmaya devam edin.

Airfryerlardan aldığınız mücverleri yoğurtla servis edebilirsiniz.

