



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MÜCVERLİ KUZU MADALYON

1 kg yağsız kuzu madalyon  
2 adet rendelenmiş kabak  
2 adet rendelenmiş havuç  
1 adet yumurtanın akı  
3 çorba kaşığı rendelenmiş  
kaşar peyniri  
2 çorba kaşığı un  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Mücver malzemesini bir kaptaki karıştırın.

Yapışmaz yüzeyli bir tavayı ocağa oturtun. Orta ateşte ısıtın.

Ardından sıvıyağı dökün.

Kasedeki mücver malzemesinden tepelime 2 çorba kaşığı alıp, tavaya koyun ve spatulayla hafifçe bastırarak kızartın (mücverlerin sıcak kalmasını sağlayın).

Etleri tavaya alıp, harlı ateşte her iki yanını da altın sarısı olana dek kızartın.

Mücverleri servis tabağına yerleştirin.

Tavayı ateşten alıp, madalyonları mücverlerin üzerine koyarak servis yapın.

