



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTLU MÜCVER

<https://acunn.com>

200er gram arapsaçı (rezene), hindiba ve ebegümeçi

8er dal maydanoz, dereotu ve nane

3 dal fesleğen

3-4 dal taze soğan

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 adet soğan

3 diş sarımsak

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı un

1 paket bayat tost ekmeği

Tuz

Karabiber

Servis için:

Süzme yoğurt

Kırmızı biber

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Zeytinyağını bir tavaya alıp yemeklik doğranmış soğan ve ince kıyılmış sarımsağı rengi dönene dek kavurun. Daha sonra geniş bir kaba aktarın. Tüm otları ve taze soğanı ince kıyıp soğana katın. Üzerine yumurta, un, tuz ve karabiber ekleyip, karıştırın. Hazırladığınız harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlak ve yassı şekil verin. Tost ekmeğinin kenarlarını kesip, rondodan geçirin. Daha sonra süzgeçten geçirerek eleyin. Hazırladığınız mücverleri, elekten geçirdiğiniz ekmeğe bulayın. Kızgın yağda önlü arkalı kızartın. Süzme yoğurt ve kıyılmış biber eşliğinde servis edin.

