



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI MÜCVER

8 dilim pastırma
5 adet taze soğan
3 adet yumurta
1 demet maydanoz
1 ay bardağı un
2 orba kaşığı rende kaşar
2 orba kaşığı süt
Pul biber
Tuz
Kızartma yağı

Soğan, pastırma ve maydanoz ince kıyılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir. Akıcı ancak kıvamlı bir mücver harcı elde edilir. Tavaya 1 parmak derinliğinde yağ konur. Islatılmış kaşıkla harçtan alınır, kızgın yağa dökülür. İki yüzü pembe renkte kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.