



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PAZI MÜCVERİ

### MALZEMELER

Yarım demet pazı yaprağı  
Yarım demet yeşil soğan  
1 su bardağı pirinç  
3 adet yumurta  
3 kahve fincanı un  
2 diş sarımsak  
4-5 yemek kaşığı kavrulmuş kıyma  
Yeteri kadar tuz, karabiber  
Kızartmak için sıvı yağ

### YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç kaynar tuzu suda haşladıktan sonra süzün. Çukur bir kaptaki yumurtaları, ince doğranmış yeşil soğan, dövülmüş sarımsak, un, tuz, karabiber ve kavrulmuş kıymayı karıştırarak bulamaç haline getirin. Bir tavada bol sıvı yağı kızdırın. Bulamaçtan çorba kaşığı ile alıp kızgın yağda dökün. Çevirerek her iki tarafını da kızartın. Mücverleri kağıt peçete üzerine alıp fazla yağını çekirin. Sıcak veya soğuk olarak servise sunun.

---