



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI MÜCVER

- 4 bağ pazı
- 1/2 bağ maydanoz
- 1/2 bağ dereotu
- 1/2 bağ taze soğan
- 1/2 bağ taze nane
- 200 gr kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 2 yemek kaşığı un
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz karabiber
- 4 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı sıvı yağ

Önce pazıları ince ince doğrayın ve onları sıcak suda haşlayın daha sonra bütün yeşillikleri ince ince doğrayın ve sıcak sudan çıkardığınız pazı yapraklarıyla karıştırın içine kaşar rendeleyin yumurta, mısır unu, ince doğranmış sarımsak, tuz, karabiber, oda sıcaklığında erimiş margarini ve unu ilave edin iyice karıştırın önceden ısıttığınız sıvı yağda birer kaşık koyarak kızartın ve servis yapın.



Fotoğraf "karadem" tarafından gönderildi. 27.05.2017