



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VE KARIŞIK SEBZELİ MÜCVER

1 su bardağı rendelenmiş Sütüş Klasik Beyaz Peynir
1 adet havuç
1 adet kabak
1 adet patlıcan
1 adet patates
1 adet kırmızı kapya biber
1 çay bardağı mısır
4 adet yumurta
1 su bardağı un
½ paket kabartma tozu
Birkaç dal maydanoz
Birkaç dal dereotu
Tuz, karabiber
Kızartmak için sıvıyağ

Sütüş Klasik Beyaz Peynir'i rendeleyin. Havucu, patatesi ve ortasındaki çekirdekli kısımlarını almamaya dikkat ederek kabağı rendeleyip derin bir karıştırma kabına alın. Patlıcanı ve kırmızı biberi mısırla aynı boyda olacak şekilde küçük küçük doğrayıp kaba ilave edin. Maydanoz ve dereotlarını ince kıyıp kaba ekleyin. Üzerlerine mısırları ve rendelediğiniz Sütüş Klasik Beyaz Peynir'i ilave edip tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. Üzerine yumurtaları kırın, un, kabartma tozu ve karabiber ekleyip yeniden karıştırın. Tavaya kızartmak için sıvıyağ koyup ısıtın. Yağ kızınca hazırladığınız hamurdan kaşıkla parçalar alıp her iki tarafı altın rengi olana kadar kızartın. Kızarttığınız mücverleri fazla yağını salması için kağıt havlu üzerine alın. Peynirli ve Karışık Sebzeli Mücverlerinizi derseniz Sütüş Kaymaklı Yoğurt, Sütüş Tava Yoğurt'u, Sütüş Sarımsaklı Yoğurt ya da Sütüş Süzme Yoğurt ile servis edebilirsiniz.

Not: Sütüş Klasik Beyaz Peynir yerine derseniz Sütüş Mihaliç Peyniri kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 22.09.2023