



PEYNİRLİ VE MAYDANOZLU MÜCVER

Tuğrul Şavkay

500 gr. taze yağsız beyaz peynir
4 adet yumurta
15 gr. un (2 çorba kaşığı)
1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz
1/2 çay kaşığı kuru kekik
90 ml. tereyağı (6 çorba kaşığı)
1/2 çay kaşığı tarçın

Peyniri bir karıştırma kabına koyarak iyice ezin. Yumurtaları katıp çırparak peyniri sulandırın. Unu, maydanozu, tuzu ve kekiği de katarak iyice karıştırın. Yağı tavada kızdırın. Karıştırma kabındaki karışımı tavaya dökerek yayılmasını sağlayın. Her iki yanını da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran mücveri yağdan alıp, bir tabağa yerleştirin. Üzerine tarçın serpip sıcak olarak servis yapın.

