



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ MÜCVERİ

250 gr tavukgöğsü
2 adet orta boy patates
Yarım su bardağı rende kaşar
2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 su bardağı un
Yarım demet maydanoz
4-5 adet taze soğan
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su
Kızartmak için:
2 su bardağı ayçiçek yağı

Tavukgöğsü haşlanır, küçük küçük doğranır. Patates haşlanır, rendelenir.
Karıştırma kabına tavuk eti, patates, yumurta, süt, kimyon, karabiber, tuz, kıyılmış taze soğan ve maydanoz konur.
Malzemeler karıştırmaya başlanır. Bu sırada azar azar un katılır ve unla karıştırılmış karbonat eklenir.
Karışım bütünleşene dek karıştırıldıktan sonra 15 dakika kadar dinlendirilir.
Daha sonra ısıtılmış kaşıkla mücver harcından alınır ve kızgın yağa bırakılır.
Mücverlerin iki yüzü kızarınca kağıt havluya çıkarılır.
Ayrın eşliğinde servise sunulur.

Not: Mücverlerin dağılmaması için yağın kızdırılması gerekir.

[ML® Piliç Mücveri için tıklayın](#)



ML® Piliç Mücveri (görsel)