



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA MÜCVERİ

3 dal orta kalınlıkta pırasa
Çeyrek demet maydanoz
2 dal taze soğan
2 adet yumurta
Yarım çay bardağı süt
2 yemek kaşığı dolusu un
2-3 yemek kaşığı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı silme karabiber
Sıvı yağı

Pırasaları, maydanozu ve taze soğanı I ince ince doğrayıp bir kaba alalım.
Üzerine yumurtaları, sütü, unu, mısır ununu, tuzu ve baharatları ilave edip iyice karıştıralım.
Harçtan küçük parçalar koparıp yuvarlayalım. Harcımız ele yapışan kıvamda oluyor.
Elimizden geldiğince şekillendirip kızgın sıvı yağa bırakalım.
Sonra elimizle yassılayalım. Yağla buluşunca kendini topluyor.
Hazırladığımız mücverleri orta ateşte sıvı yağda arkalı önlü pişirelim.
Yüksek ateşte pişirmeyin içi çiğ kalır. Kısık ateşte Sıvı yağda kızartmama rağmen çok hafif ve lezzetli oldu.
Pırasa Mücverimizi sade, yoğurt ya da sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis yapabilirsiniz.

