



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASA MÜCVERİ

2 adet orta boy pırasa  
1 adet küçük boy havuç  
1 çay bardağı un  
2 yumurta  
Maydanoz  
½ çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı tuz

Pırasaları minik minik doğrayın.  
Tuzu ekleyin ve pırasaları iyice karıştırın.  
Baharatları pırasanın üzerine ekleyin, ardından yumurtayı ekleyin.  
Elekten geçirilmiş unu da ekleyerek iyice karıştırın.  
Geniş bir tavaya 2 yemek kaşığı zeytinyağını alın.  
Yağ kızınca üzerine karışımdan parçalar alın ve arkalı önlü iyice pişirin.  
Mücveriniz servise hazır. Afiyet olsun

Yağ kızdıktan sonra mücveri kısık ateşte ve az yağda pişirmeye önem gösterin.  
Tercihinize göre mücverinizi fırında da pişirebilirsiniz.

Not: Pırasa mücveri yerine kabak mücveri yapmak isterseniz 2 pırasa yerine, 1 kabak 2 havuç kullanabilirsiniz.

