



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI MÜCVER

- 1,5 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 2 adet yumurta
- 1 adet kabak
- 5 adet pırasa
- 100 gram lor peyniri
- 1/3 demet maydanoz
- 5-6 yaprak taze nane (arzuya göre reyhan)
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Pırasanın beyaz kısımlarını çok ince ve çok minik küpler halinde doğrayın. Kabağı rendeleyin, fazla suyunu sıkın. Maydanoz ve naneyi de ince bir biçimde kıyın. Orta boy bir kabın içerisine yumurtaları, zeytinyağını ve süzme yoğurdu alın. Güzelce çırpın. Ardından üzerine pırasaları, kabağı, nane, lor peyniri ve maydanozları ekleyin. Karıştırın. Ardından unu ve kabartma tozunu eleyerek ilave edin. Güzelce karıştırın. Son olarak tuz ve karabiberini de ilave ettikten sonra üzerini streç film ile kapatın. Buzdolabında bu şekilde 15 - 20 dakika kadar dinlendirin. Çıkarıp orta büyüklükte parçalar alın ve şekil verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20-25 dakika kadar her iki tarafı renk değiştirip kızarana kadar pişirin.

