



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PIRASALI MÜCVER

- 1 Kg Pırasa
- 2 Adet Yumurta
- 3-4 Çorba Kaşığı Un
- 3-4 Çorba Kaşığı Beyaz Peynir
- 1 Demet Maydanoz
- Tuz, Karabiber
- Kızartmak İçin:
- Sıvı Yağ
- Sos İçin:
- 3 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 1 Tatlı Kaşığı Un
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 2 Diş Sarmısak
- 1 Tatlı Kaşığı Şeker

Ön hazırlık olarak pırasaları doğrayalım. Bir tencereye aktaralım. Kısık ateşte kendi suyuyla birlikte haşlayalım. Tencereyi ateşten alalım. Pırasalar soğuduktan sonra 2 adet yumurtayı ilave edelim. Unu, beyaz peyniri, ince kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyelim. Bir çatal yardımıyla karıştıralım. Derin bir tavaya sıvı yağı alıp, kızdıralım. Mücver malzemesinden kaşıkla alıp, düzgün bir şekilde yağa dökelim. Yine kaşıkla basarak yassıtalım. Arkalı önlü kızartalım. Fazla yağın süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerine alalım. Sos için; tavaya sıvı yağı koyalım. Sürekli karıştırarak, unu ekleyelim. Un pembeleşmeye başladığında salçayı ilave edelim. Son olarak dövülmüş sarımsakları, şekeri, tuzu ve karabiberi ekleyelim. Bir iki taşım kaynattıktan sonra tavayı ateşin üstünden alalım. Hazırladığımız sosu mücverlerin üzerine döküp, servis yapalım.