



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜCVER PIRASA

4 adet pırasa
4 adet taze soğan
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı kırıntı peynir
¼ demet maydanoz
1 yumurta
Tuz
Karabiber
Kızartma için:
Sıvı yağ

Pırasaları yıkayın, en dıştaki kabuğunu soyun, yeşil kısımları ile birlikte halka halka doğrayın. Tuzlu suya atıp yumuşayınca kadar 10 dakika haşlayın. Çıkartıp süzün, soğuduktan sonra ince ince kıyın. Taze soğanların dış kabuğu soyun, püskülünü atın, ince halkalar şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, dallarını atın, yapraklarını kıyın. Çukur bir kaptaki kırılmış pırasa, taze soğan, un, peynir, maydanoz ve yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak, az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşıkla alarak kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin. İki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesi ile fazla yağın süzerek servis yapın. Pırasa mücveri yanında çeyrek limon ile ikram edilebilir.