



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ MÜCVERİ

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı kepekli pirinç
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Yarım demet taze nane
Yarım soğan
Tuz
Karabiber
2 yumurta
100 gr beyaz peynir
2 yemek kaşığı un
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Kızartmak için:
Ayçiçeği yağı

Pirinçleri bol suda haşlayıp suyunu süzün. Geniş bir kaba ince doğranmış soğan, kıyılmış nane, maydanoz, dereotu, un, kabartma tozu, tuz, karabiber, yumurtalar ve çatalla ezilmiş peyniri alın. Pirinçleri de ekleyip hepsini iyice karıştırın. Ayçiçeği yağın tavadaki ısıtın. Hazırlanan karışımı kaşık kaşık yağın içine bırakın ve her iki tarafını da kızartın. Servis yapın.

