



PİRİNÇLİ MÜCVER (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pirinç 1 Su bardağı
Yumurta 4 Adet
Maydanoz 1/2 Demet
Karbonat 1/2 Çay kaşığı
Karabiber
Tuz
Sıvı yağ

Pirinç haşlanıp süzülür (artmış pilavdan da olur). Soğuduktan sonra içine yumurtalar kırılır. Kıyılmış maydanoz, karbonat (yağ çekmesin diye), karabiber ve tuz eklenerek karıştırılır. Tavada sıvı yağ kızdırılır. Karışım tüm tavayı kaplayacak şekilde tavaya dökülür. Sallanarak altı kızartılır. Üstüne bir tabak konularak ters çevrilir. Yağ azalmışsa yağ eklenir. Çevrilen yüz de aynı şekilde kızartılır. Servis tabağına alınıp dilimlenir.

