SAKARCA MÜCVERİ (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:
1 kg. sakarca
1 çay bardağı mısır unu
2 adet yumurta
Tuz
Sıvı yağ.

Hazırlanışı:
Sakarcalar temizlenip, doğranır ve haşlanır. Süzüldükten sonra sıkılarak fazla suyu giderilir. Un, tuz ve yumurta ilave edilir karıştırılır. Kızgın yağlı tavaya yayılarak arkalı önlü kızartılır. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:31641 • adı:Sakarca Mücveri (Giresun) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:59