



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK MÜCVERİ

2 baş sarımsak
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Kızartma yağı

Sarımsaklar dişlere ayrılır, soyulur ve iyice ezilir. Maydanozlar çok ince kıyılır. Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, yoğurt, ezilmiş sarımsaklar ve pul biber eklenir, iyice çırpılır. Cıvık kıvamını koruyacak şekilde un eklenir, karbonat katılır ve en son kıyılmış maydanoz bırakılır. Tavaya yağ konur. Çorba kaşığıyla karışımdan dökülür ve iki yüzü altın rengini alana kadar kızartılır. Mücverler kağıt havluya çıkarılır.