



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ MÜCVER

1 su bardağı kadar un
1 çay kaşığı tatlı toz biber
4 büyük yumurta
4 adet yeşil soğan
1 avuç taze kişniş
500 gr doğranmış sosis
1 çay bardağı ayçiçek yağı

Büyük bir karıştırma kabına unu ve kırmızı biberi koyup karıştırın. Unun ortasına bir çukur açıp içine çırpılmış yumurtayı koyup karıştırın. 60 ml suyu ekleyip pürüzsüz bir hamur olana kadar karıştırın. Yeşil soğan, kişniş ve sosisleri de ekleyip tuzunu ve biberini ayarlayın. Karışımın üzerini kapatıp 30 dakika dinlendirin. Orta ateşte yağı ısıtın. Hamurdan 2 kaşık alıp yağa dökün. İki tarafını da 2-3 dakika pişirin. Havlu kağıdın üzerine alıp yağını süzün. Limon dilimleri ile servis edin.

