



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MÜCVER

Malzeme

- 2,5 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- Yarım su bardağı peynir
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 su bardağı süt
- Tuz ve karabiber
- Harcı İçin:
- 2 adet taze soğan
- 2 adet piliç kalça
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet çarliston biber
- 2 adet kabak
- 2 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Kızartmak İçin:
- Sıvı Sana
- Üzeri İçin:
- Sana Ekmeküstü

Hazırlanışı

Taze soğanların saplarını ince ince kıyın.

Piliç kalçaları tavla zarı şeklinde küçük küçük doğrayın.

Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, kıyın.

Kabakların kabuklarını kazıyıp, rendeleyin.

Havucun kabuğunu kazıyıp, rendeleyin.

Harcı İçin:

Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine tavla zarı büyüklüğünde doğranmış tavukları ilave edip, kavurun.

Tavuklar renk alınca içine kıyılmış çarliston biberleri, rendelenmiş havuç ve kabakları, kıyılmış taze soğanları, kırmızı pul biberi ilave edip, bir taşım pişirin.

Pişen harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.

Derin bir kâseye ilk önce yumurtaları kırın.

Daha sonra üzerine sütü, unu, kabartma tozunu, tuzu, karabiber, ve peyniri karıştırıp, iyice çıpınız.

Soğuyan harcı karışıma ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırınız.

Geniş bir tavada Sıvı Sana'yı kızdırıp, karışımdan 1 kepçe yardımıyla kızgın tavaya döküp, tavuklu mücverlerin her iki taraflarınıda kızartın.

Kızarana mücverleri havlu kağıt serdiğiniz tabağa alıp, fazla yağın süzünüz.

Sıcak sıcak tavuklu mücverleri Sana ekmek üstü ile servis edebilirsiniz.