



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL FASULYE MÜCVERİ

250 gram yeşil fasulye
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir
2 diş sarımsak
1/3 demet maydanoz
1 yumurta
Tuz
Karabiber
Kızartma için sıvı yağ

Taze fasulyeleri içine yarım çay kaşığı kabartma tozu atacağınız tuzlu suda haşlayın, çıkartıp süzün, ince ince doğrayın. Sarmısağı ayıklayın, ince ince çentin. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta un, peynir, sarımsak, maydanoz, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşıkla hafifçe bastırarak düzeltin. İki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağını süzerek sıcak servis yapın. Mücveri yanında çeyrek limon dilimleri ile ikram yapabilirsiniz.