



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE MÜCVERİ

15 adet taze fasulye
1 adet yumurta
1 ay bardağı süt
2 ay bardağı un
1 diş sarımsak
2 sap tazesoğan
1 tutam dereotu
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
500 gr kızartma yağı

Fasulyeleri yıkayıp 7-8 dakika kadar bol tuzlu suda haşlayın. Haşladığınız fasulyeleri soğuk suya atıp soğutun, başlarını ve varsa kılçıklarını temizleyin.

Temizlediğiniz fasulyeleri enine ince ince dilimleyin. Taze soğan ve dereotunu yıkayıp ince ince kıyın, sarımsağı ezin ya da rendeleyin.

Derin bir kaba tüm mücver malzemesini alıp iyice karıştırın ve kenara alın.

Tavaya yağı alıp kızdırın. Hazırladığınız mücver hamurundan 1 er kaşık koyup önlü arkalı kızartın.

Kızaran mücverleri havlu kağıt serilmiş tabağına alın. Fazla yağını ektirdikten sonra servis yapın.
