



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI SOĞAN MÜCVERİ

1 adet hazır yufka
3 adet yumurta
6 adet taze soğan
Yarımdemet maydanoz
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı

Yufka boş olarak rulo yapılır. Bu rulo bıçak yardımıyla çok ince kıyılır. (tel kadayıf gibi olacak) Soğanlar ve maydanozlar çok ince kıyılır. Yoğurt, yumurta, tuz ve pul biber eklenir. Malzemeler bütünleşene kadar karıştırılır. Tavaya derin yağ konur. Kaşıkla harçtan bırakılır, iki yüzü pembe renkli kızartılır.