



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA MÜCVERİ

Tuğrul Şavkay

5 adet yumurta
3 adet simit içi
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)
2 çorba kaşığı bal
200 ml. ılık su (4/5 su bardağı)

Yumurtaları bir kaptaki çırpın. İçine koyuluk sağlamaya yetecek kadar simit içini ufalayarak karıştırın. Yağı tavada eritin. Yağ kızınca karıştırma kabındaki mücveri tavaya dökerek yayılmasını sağlayın ve her iki yanını da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran mücveri yağdan alıp, bir tabağa yerleştirin. Balı ılık su ile karıştırın. Mücverin üzerine bal şerbetini dökerek servis yapın.