

Siirt Cevizli Soğan Mücveri

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 3/10

Siirt cevizli soğan mücveri, soğan, ceviz ve unla tavada kızartılarak gevrek ve içi yumuşak bir atıştırmalık yapılır.

Malzemeler

- 3 adet Kuru soğan
- 4 yemek kaşığı Un
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Soğanı ince doğrayıp 5 dakika bekletin.
- Un, yumurta ve cevizle harç hazırlayın.
- Harçtan kaşıkla tavada 8 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Soğanı tuzlayıp 5 dakika bekletmek fazla suyunu salmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına yoğurtlu dip koyup mücverleri 111 halde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Kuruyemiş