

Gaziantep Firik Mücveri

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 3/10

Gaziantep firik mücveri, firik ve yeşillikleri tavada kızartarak, gevrek ve çay yanına servis edilen bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Firik
- 1 adet Yumurta
- 0.5 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Sıvı Yağ

Yapılışı

- Firiki 8 dakika haşlayıp süzün.
- Malzemeleri karıştırıp harç hazırlayın.
- Kaşıkla avaya döküp toplam 6 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Firiki kızartmadan önce haşlamak mücverin daha iyi bağlanmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanına sarımsaklı yoğurt ve sumaklı soğan sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta