

# Van Otlu Mısır Mücveri

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 3/10

Van otlu mısır mücveri, mısır unu ve yöresel otlar tavada kızartılarak enar çij yumuşak bir atıştırmalık olur.

## Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı taze ot karışımı
- 0.8 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

## Yapılış

1. Mısır unu, taze otlar ince kıyılır.
2. Mısır unu ve bağlayıcı malzemeleri koyu harç olana kadar karıştırılır.
3. Harçtan tavaya kaşıkla rakıya per yüzünü 3-4 dakika kızartılır.
4. Mücverleri 110°C servis edin.

### PÜF NOKTASI

Harç çok sıvı rakıya tavada dağılmasın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mücverleri 110°C servisin, yanına sarımsaklı yoğurt ve nane koyun.

## Alerjenler

Yumurta