

# Diyarbakır Pezik Mücveri

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 3/10

Diyarbakır pezik mücveri, pazı yaprakları ve yumurtalı harçla birleştirip tavada kızartılarak Güneydoğu'da sebzeyi değerlendiren sıcak bir ara öğündür.

## Malzemeler

- 1 demet Pazı
- 2 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 2 dal Taze soğan
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

## Yapılışı

- Pazı önce doğrayıp suyunu sıkarak hazırlayın.
- Yumurta, un ve taze soğanla harç yapıp pazı karıştırın.
- Karışımın ortasını tavada iki yüzünü kızartın.

### PÜF NOKTASI

Pezikleri doğradıktan sonra 3 dakika tuzla bekletip suyunu sıkarak mücverin tavada daha iyi toparlanmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mücverleri sıcakken, yanına sarımsaklı yoğurt ve nane koyun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta