

# P1rasaMücveri

Toplam 31 dk

Haz1rl115 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açıl1bar4/10

P1rasamücveri, ince doğranmış p1rasay1havuç, yumurta ve unla bağlay1tavada k1zartarak ş11Türk aperati-fidir.

## Malzemeler

- 4 dal P1rasa
- 1 adet Havuç
- 3 adet Yumurta
- 1 çay bardağ Un
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay bardağ S1yağ
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapış1

1. P1rasalai1nce halkalar halinde doğray1n.
2. Havucu rendeleyin, dereotunu k1y1n.
3. P1rasahavuç, dereotu, yumurta, un, tuz ve karabiberi karışt1r1n.
4. Harç çok sulanmas1ndiye 5 dakika bekletip tekrar karışt1r1n.
5. S1yağ tavada 1s1n1pçtan kaşıkla parçalar b1rak1n.
6. Mücverleri her yüzü 3 dakika k1zarana kadar pişirin.
7. P1rasamücverlerini kağıthavluya al13 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

P1rasay1nce doğramak içinin çiğ kalmadan aynı sürede pişmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sar1msaklıyoğurt ve limon dilimleriyle 11servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta