

P1 rasa Mihaliç Mücveri

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~202 kcal

Açılış 3/10

Bursa p1 rasa mihaliç mücveri, p1 rasa mihaliç peyniriyle kızartılarak kızarmış içi yumuşak bir Marmara atışması yapar.

Malzemeler

- 2 adet P1 rasa
- 100 gr Mihaliç peyniri
- 0.8 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Sıyağ

Yapılı

1. P1 rasa parçalarını ince kıyın. Mihaliç peynirini iri ufalayın.
2. P1 rasa peynir, un ve yumurtayı koyu mücver harcına kadar karıştırın.
3. Sıyağı tavada kızdırin. Harçtan kaşıkla b1 rakın.
4. Mücverleri her yüzü altı renk alana kadar 3-4 dakika kızartın.
5. Fazla yağlandıktan sonra 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

P1 rasa önce kıymak mücverin tavada daha düzgün tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Mücverleri 11lerin, yanına yoğurt ve dereotu koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta