

Siirt Cevizli Soğan Mücveri

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 3/10

Siirt cevizli soğan mücveri, soğan, ceviz ve unla tavada kızartılarak gevrek ve içi yumuşak bir atıştırmalık yapılır.

Malzemeler

- 3 adet Kuru soğan
- 4 yemek kaşığı Un
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Kuru soğan 3 adet hazırlanıp fazla suyunu elinizle sıkılarak sulanması.
2. Harcın yumurta, un ve yeşillikleri ekleyip 2 dakika koyu kıvamına kadar karıştırılır.
3. Karışım 1 dakika dinlendirir, un nemi çeksün ve tavada dağılır.
4. Yağlı tava ateşte 2 dakika 15 parçadan küçük porsiyonlar yapılır.
5. Parçalar tava ateşte her yüzü kızarana kadar toplam 7 dakika pişirir.
6. Porsiyonları kağıt havluyla alıp 3 dakika dinlendirir ve 11 servis eder.

PÜF NOKTASI

Soğan tuzlayıp 5 dakika bekletmek fazla suyunu salmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtlu dip koyup mücverleri 11 halde servis eder.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Kuruyemiş