

Gaziantep Firik Mücveri

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 3/10

Gaziantep firik mücveri, firik ve yeşillikleri tavada kızartarak, gevrek ve çay yanına servis edilen bir atıştırmalıktır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Firik
- 1 adet Yumurta
- 0.5 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Sıvı Yağ

Yapılışı

- Firiki 8 dakika haşlayıp süzün ve fazla nemini uçurmak için 11 t1n.
- Firik, yumurta, yeşillik ve baharatları karıştırarak hamur hazırlayın.
- Hamuru tavaya kaşıkla köp yuvarlak mücverler halinde yayın.
- Mücverleri toplam 6 dakika iki yüzü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Firiki kızartmadan önce haşlamak mücverin daha iyi bağlanmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına sarımsaklı yoğurt ve sumaklı soğan sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta