

Van Otlu Mısır Mücveri

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 3/10

Van otlu mısır mücveri, mısır unu ve yöresel otlar tavada kızartılarak kenarları yumuşak bir ateşte 10 dakika pişirilir.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı taze ot karışımı
- 0.8 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı yağ

Yapılış

1. Mısır unu 1 su bardağı fazla suyunu elinizle sıkılarak süzülür.
2. Harca yumurta, un ve yeşillikleri ekleyip 2 dakika koyu kıvamına kadar karıştırılır.
3. Karışım 10 dakika dinlendirir, un nemi çöksün ve tavada dağılımsın.
4. Yağlı tava ateşte 2 dakika 150°C'den sonra küçük porsiyonlar bırakılır.
5. Parçalar tava ateşte her yüzü kızarana kadar toplam 7 dakika pişirilir.
6. Porsiyonlar 1 dakika havluyla alıp 3 dakika dinlendirir ve 10 dakika servis edilir.

PÜF NOKTASI

Harç çok sıvılaşmaması için tavada dağılımsın.

SERVİS ÖNERİSİ

Mücverleri 10 dakika pişirir, yanına sarımsaklı yoğurt ve nane koyun.

Alerjenler

Yumurta