

# Van Otlu Pancar Mücveri

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 3/10

Van otlı pancar mücveri, pancar yöresel otlar ve yumurtayla tavada pişirerek renkli ve yumuşak bir atıştırmalık yapılır.

## Malzemeler

- 2 adet Pancar
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un
- 0.5 demet Taze ot karışımı
- 3 yemek kaşığı Yağ

## Yapılışı

1. Pancar 2 adet hazırlanıp fazla suyunu elinizle sıkılarak sulanması.
2. Harçta yumurta, un ve yeşillikleri ekleyip 2 dakika koyu kıvamına kadar karıştırılır.
3. Karışım 5 dakika dinlendirir, un nemi çeksün ve tavada dağılır.
4. Yağlı tava ateşte 2 dakika 15 saniye sonra küçük porsiyonlar bırakılır.
5. Parçaları tava ateşte her yüzü kızarana kadar toplam 7 dakika pişirir.
6. Porsiyonları kağıt havluyla alıp 3 dakika dinlendirir ve servis edilir.

### PÜF NOKTASI

Pancar teneledikten sonra suyunu sıkarak mücverin dağılmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edilir, tadım için çikolata veya lavaş dilimleri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta