

# Diyarbaklı Pezik Mücveri

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 3/10

Karadeniz pezik mücveri, pazı sapları ve yaprakları otlu peynirli harçla birleştirip tavada altı renge gelene kadar kızartılarak Giresun ve Ordu mutfağında sevilen sıcak bir ara öğündür.

## Malzemeler

- 1 demet Pazı
- 2 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 2 dal Taze soğan
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 100 gr Beyaz peynir
- 0.5 demet Dereotu
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Mısır unu
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 2 diş Sarımsak

## Yapılışı

- Pazı sapları ve yaprakları 15 dakika haşlayın, yaprakları ince kıyın.
- Otları ezilmiş peyniri, rendelenmiş sarımsak bir kasede karıştırın.
- Yumurta, un, mısır unu, karabiber ve haşlanmış pazı sapları ekleyip koyu bir harç oluşturun.
- Ayçiçek yağı orta ateşte 15 dakika küçük porsiyonlar bırakın.
- Mücverleri her yüzü altı renge gelene kadar toplam 7 dakika pişirin.
- Kağına havluya alıp süzdürün, 3 dakika dinlendirip yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pezikleri doğradıktan sonra 3 dakika tuzla bekletip suyunu sıkarak mücverin tavada daha iyi toparlanmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mücverleri sıcakken, yanına sarımsaklı yoğurt ve nane koyun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt