



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PİLİÇ MÜCVERİ



250 gr tavukgöğsü
2 adet orta boy patates
Yarım su bardağı rende kaşar
2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 su bardağı un
Yarım demet maydanoz
4-5 adet taze soğan
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su
Kızartmak için:
2 su bardağı ayçiçek yağı

- # Tavukgöğsü haşlanır, küçük küçük doğranır. Patates haşlanır, rendelenir.
- # Karıştırma kabına tavuk eti, patates, yumurta, süt, kimyon, karabiber, tuz, kıyılmış taze soğan ve maydanoz konur.
- # Malzemeler karıştırmaya başlanır. Bu sırada azar azar un katılır ve unla karıştırılmış karbonat eklenir.
- # Karışım bütünleşene dek karıştırıldıktan sonra 15 dakika kadar dinlendirilir.
- # Daha sonra ıslatılmış kaşıkla mücver harcından alınır ve kızgın yağa bırakılır.
- # Mücverlerin iki yüzü kızarıncaya kağıt havluya çıkarılır.
- # Ayrancan eşliğinde servise sunulur.

Not: Mücverlerin dağılması için yağın kızdırılması gerekir.